

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA – UNIR
CAMPUS DE CACOAL
DEPARTAMENTO ACADÊMICO DO CURSO DE CIÊNCIAS CONTÁBEIS

MARCIO ALÉX VICENTE

**CUSTOS DOS MIÚDOS BOVINO DE UM FRIGORÍFICO DO MUNICÍPIO DE
CACOAL/RO.**

Trabalho de Conclusão de Curso
Artigo

Cacoal – RO
2013

**CUSTOS DOS MIÚDOS BOVINO DE UM FRIGORÍFICO DO MUNICÍPIO DE
CACOAL/RO.**

MARCIO ALÉX VICENTE

Artigo apresentado à Fundação Universidade Federal de Rondônia – UNIR, *Campus* de Cacoal, como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel em Ciências Contábeis, sob orientação do prof. Ms. Cleberson Eller Loose

**Cacoal – RO
2013**

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA – UNIR
CAMPUS DE CACOAL
DEPARTAMENTO ACADÊMICO DO CURSO DE CIÊNCIAS CONTÁBEIS

O artigo intitulado “**Custos dos miúdos bovino de um frigorífico do município de Cacoal/RO.**”, elaborado pelo acadêmico Marcio Aléx Vicente, foi avaliado e julgado aprovado pela banca examinadora formada por:

Prof. Ms. Cleberson Eller Loose
Presidente

Profª. Drª. Maria Bernadete Junkes
Membro

Prof. Esp. Nicolás Alessandro de Souza Belete
Membro

Média

Em primeiro lugar, agradeço ao Deus Eterno, que me concedeu vida e a oportunidade de realizar este sonho.

À minha esposa e filhos, que me deram sua total compreensão e me animou por inúmeras vezes durante esta jornada.

Ao meu orientador, sempre paciente e atencioso, que com muita propriedade deu-me um rumo certo. Assim como todos os professores, sábios mestres, que colaboraram com o meu sucesso.

“...E nunca considerem seu estudo como uma obrigação, mas sim como uma oportunidade invejável de aprender, sobre a influência libertadora da beleza no domínio do espírito, para seu prazer pessoal e para o proveito da comunidade à qual pertencerá o seu trabalho futuro.”

Albert Einstein

CUSTOS DOS MIÚDOS BOVINO DE UM FRIGORÍFICO DO MUNICÍPIO DE CACOAL/RO.

Marcio Aléx Vicente¹

RESUMO: Com base nos preceitos da contabilidade de custos a qual é definida como um conjunto de registros específicos, baseados em fatos contábeis e apoiada por elementos de suporte tais como, planilhas, e mapas de custos, os quais servem para identificar, mensurar e informar os custos dos produtos, mercadorias e serviços oferecidos por uma organização, com a finalidade de subsidiar a tomada de decisões gerenciais. Nesse sentido o presente trabalho objetiva identificar quais são os custos dos miúdos bovinos incorridos por uma empresa frigorífica do município de Cacoal/RO, por meio de pesquisa exploratória e explicativa abordando aspectos qualitativos e quantitativos, com auxílio da contabilidade de custos, configurando-se em estudo de caso. Para a sua realização foi necessário conhecer quais gastos fazem parte dos custos de produção, e definir onde se inicia os custos dos miúdos, utilizando-se de informações obtidas em relatórios auxiliares, tais como, de produção, de consumo, de faturamento, folha de pagamento, depreciação e consumo de energia elétrica, e com auxílio de planilhas e gráficos, foi possível chegar aos resultados da pesquisa, identificando os custos dos miúdos, sendo possível chegar a um custo médio de R\$ 1,43 por quilo, com receita de R\$ 1.197.252,73, e lucro bruto de R\$ 895.842,46, perfazendo uma margem de 74,82% sobre a receita, sendo utilizadas as técnicas propostas pelo critério de custeio por absorção, para mensuração dos custos em virtude deste ser o único método de custeio aceito pelos princípios contábeis, bem como, pela legislação vigente. As informações obtidas podem contribuir com a gestão da empresa, dando suporte para a tomada de decisão.

Palavras-chave: Custos, Custeio por absorção, Frigorífico, Miúdos bovinos.

1 INTRODUÇÃO

A pecuária no estado de Rondônia, conta com um plantel de 12 milhões de cabeças de gado de acordo com a Agência de Defesa Sanitária Agrosilvopastoril do Estado de Rondônia (IDARON), conforme informativo 2011 e possui papel fundamental na economia do Estado, gerando renda por meio de empregos diretos e indiretos, tendo também importância para a indústria e comércio. Cacoal tem o quarto maior rebanho do Estado, com mais de 400 mil cabeças de gado, possu 03 frigoríficos de abate de bovinos em atividades.

O pecuarista ao abater o gado nas indústrias frigoríficas, recebe somente pela carcaça, ou seja, ao abater o boi são retirados todos os miúdos (coração, fígado, rins, rúmen (bucha), língua, pulmão, mocotó, rabo) e subprodutos (couro, chifre, e casco) e pesa o boi limpo, ficando com uma redução de aproximadamente 50% do peso do animal vivo, conforme divulgado pela Federação das Indústrias do Estado de Rondônia - FIERO (2009).

No entanto os frigoríficos industrializam e comercializam todos os miúdos bovinos. E a princípio os miúdos bovinos não têm custos nas suas aquisições para a indústria frigorífica, uma vez que não foram pagos aos pecuaristas, porém, mesmo não havendo

¹ Acadêmico concluinte do curso de Ciências Contábeis da Fundação Universidade Federal de Rondônia – Campus de Cacoal, com TCC elaborado sob a orientação da Professora Ms. Cleberson Eller Loose

pagamento pelos produtos existe um custo implícito. As empresas não podem definir o preço de venda somente com base nos custos incorridos, mas também, se baseando no que o mercado está disposto a pagar. O que leva a necessidade de se conhecer os custos de seus produtos para verificar a viabilidade do negócio.

Com o mercado acirrado e globalizado, os preços praticados oscilam quase que diariamente, sendo um grande desafio para que as empresas sobrevivam no mercado competitivo da carne. Segundo Bornia (2010, p. 1) “o aumento da concorrência vem provocando profundas transformações nos sistemas produtivos das empresas”, onde se busca aprimorar continuamente a melhoria da eficiência e da produtividade. E com o consumidor cada vez mais exigente está obrigando para que as empresas tenham mais qualidade em seus produtos com preços baixos, tornando a lucratividade cada vez menor. Diante disto esse trabalho procura demonstrar o custo de produção dos miúdos em uma empresa frigorífica do município de Cacoal, evidenciando os custos e a margem de lucro de cada produto produzido pela empresa, analisando e demonstrando a lucratividade que cada um contribui para a empresa.

O mercado da carne está em ascensão no Brasil, segundo dados do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2010) no último trimestre de 2010 foram abatidos 7.359.576 bovinos em todo o Brasil, sendo que no mês de outubro foram abatidos 2.379.678, no mês de novembro foram abatidos 2.460.219 e em dezembro 2.519.679 com uma média de crescimento de abate nos dois últimos meses de 2,81%. Os abates no Estado de Rondônia foram de 507.327 bovinos que correspondem a 6,89% do total abatido no Brasil no mesmo período.

Os objetivos foram identificar os custos reais dos miúdos bovinos em uma empresa frigorífica do município de Cacoal/RO, e como estas informações podem contribuir para seus gestores, identificando qual o método de custeio utilizado pela empresa frigorífica, comparando os resultados obtidos por meio do custeio por absorção demonstrando como a receita dos miúdos bovinos influenciam no resultado bruto da empresa. Sendo utilizada para isso, planilhas, gráficos e relatórios de produção, de venda, folha de pagamento, depreciação, de insumos e cálculos de consumo de energia elétrica dos maquinários no processo industrial de miúdos, por meio de pesquisa exploratória e explicativa sendo abordados aspectos qualitativos e quantitativos caracterizando-se como estudo de caso.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

No referencial teórico foram descritos as bases conceituais sobre o tema da pesquisa, onde foi abordado o histórico da ascensão das indústrias de abate de bovinos, um breve relato sobre a contabilidade de custos, classificação dos custos, mapa de localização dos custos e método de custeio.

2.1 A INDÚSTRIA DE ABATE DE BOVINOS

Relatos de que o abate de animais tinha por finalidade a obtenção da carne para sustento das populações vem desde a pré-história, e com as descobertas de ossos bovinos e suínos daquela época, confirmam que estes animais já serviam de alimentos.

A indústria da carne, como é conhecida atualmente, surgiu nos Estados Unidos, onde as vastas extensões de terras favoreciam a pecuária em larga escala, a qual se expandiu pelas fronteiras em função do deslocamento humano (PICCHI, 2005).

Ao mesmo tempo em que a criação e o abate iam se alinhando a uma mentalidade mais eficiente, outras aplicações foram surgindo para dar utilidade e gerar lucro a partir dos subprodutos da carne: as peles passaram a ser separadas para a fabricação de couro; gorduras comestíveis para a indústria de alimentos passaram a ser preservadas; gorduras não comestíveis destinadas à fabricação de sabão; ossos para fabricação de botões; sangue e tutano para produzir fertilizantes; tripas para serem utilizadas em linguças. Da mesma forma, outros produtos podiam ser obtidos de fontes animais que já estavam sendo criadas e aproveitadas em larga escala.

A produção de carne bovina para a economia brasileira, sempre foi uma atividade importante. A criação de gado de corte se estabeleceu logo após a colonização em 1500, e se espalhou por diversos Estados brasileiros (PICCHI, 2005).

Em 07 de abril de 1910, através do decreto 7.945, foram criadas as bases de concorrência para a instalação de matadouros modelos e entrepostos frigoríficos destinados a conservação e transporte de produtos nacionais e estrangeiros.

Em relação à indústria da carne na América do Sul, Picchi (2005, p. 123) destaca:

“[...] a construção do primeiro abatedouro industrial surgiu antes da primeira guerra mundial, mais precisamente em 1914. Para atender à essa imensa demanda de carne bovina, em consequência da guerra que assolava o continente europeu naquela época, foram então instalados no Brasil e outros países sul-americanos os grandes matadouros frigoríficos anglo-americanos, basicamente com a finalidade de acolher essa premência e integrando, assim, o país no mercado internacional de carnes” [...]

Neste contexto ressaltam-se as exportações de miúdos de bovinos, que cresceram 32% no mês de janeiro de 2012 em relação a 2011, de acordo com a Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carne (ABIEC, 2012).

Segundo a ABIEC, as exportações estão crescendo desde 2005. Em 2011, totalizou 99 mil toneladas, gerando uma receita de US\$ 267 milhões, e a tendência é o mercado crescer cada vez mais, segundo a coordenadora da associação.

Os principais miúdos comercializados são os miúdos brancos, particularmente estômago congelado (bucha) e os miúdos vermelhos (fígado, rins, coração, cauda, língua). Estes produtos têm um preço mais acessível que a carne. As técnicas de processamento, congelamento e embalagem têm potencializado a comercialização de tais produtos, tanto para o mercado interno como para exportação. Entretanto, segundo os dados coletados pela Federação das Indústrias do Estado de Rondônia – FIERO (2009), o principal destino ainda é o próprio Estado, com 50% das vendas, tendo o Estado de São Paulo o segundo maior comprador com 21% do total vendido. As exportações já representam 17% das vendas realizadas pelos frigoríficos visitados pela FIERO, conforme apresentado na Figura 1:

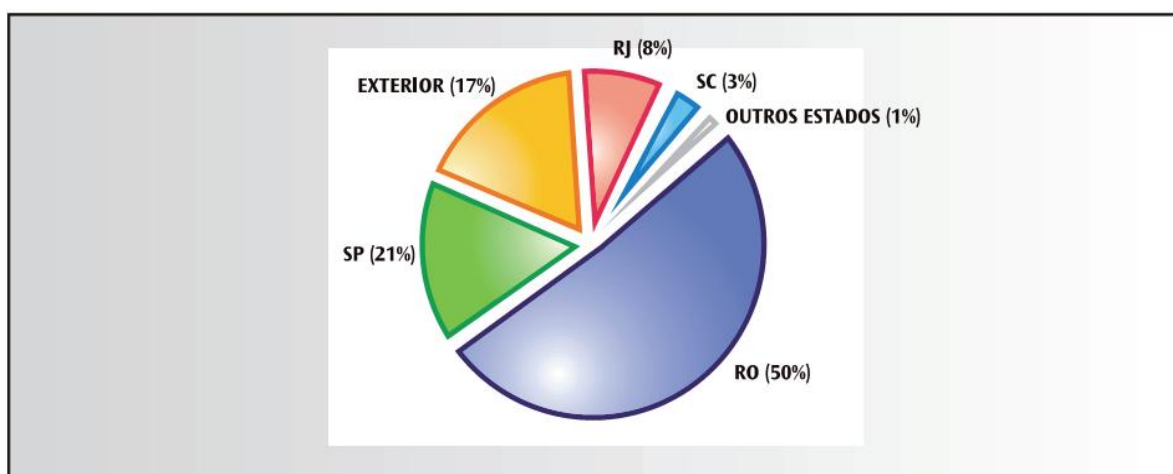


Figura 1: Destino das vendas dos miúdos dos frigoríficos do estado de Rondônia em 2009.
Fonte: FIERO (2009).

2.2 CONTABILIDADE DE CUSTOS

A Contabilidade de Custos segundo Martins (2010) nasceu da contabilidade financeira, devido à necessidade da indústria em avaliar seus estoques, tarefa que para as empresas comerciais da era do mercantilismo era fácil, pois para se apurar o resultado de cada período e levantar os balanços faziam-se o levantamento dos estoques em termos físicos. O contador verificava o valor pago pelo estoque. Pegavam-se os valores do estoque inicial,

incluía as compras do período, diminuía o estoque que restava e chegava-se ao custo da mercadoria vendida. Ao confrontar a receita líquida de venda com os custos, chegava-se ao lucro bruto, do qual bastava deduzir as despesas necessárias à manutenção da empresa para chegar ao resultado do período.

Com a industrialização, tornou-se mais complexo para se chegar aos custos dos estoques, pois o contador não dispunha agora tão facilmente dos dados para se levantar o balanço e chegar ao resultado como nas empresas comerciais, e sim com uma série de valores que foram utilizados no processo de produção. Uma vez que os produtos passaram a ter como seus custos, todos os valores utilizados no processo produtivo para a sua obtenção, separando os valores das despesas administrativas, de vendas e financeira, que as empresas comerciais consideravam como despesas incorridas no período.

Inicialmente os contadores se preocuparam em fazer da contabilidade de custos uma forma de resolver os problemas de mensuração monetária dos estoques e do resultado. Não tinham nenhuma intenção de utilizá-la para geração de informações voltadas para a administração. Mesmo que a contabilidade de custos tenha se tornado fonte de informações para a tomada de decisão dentro das empresas, esse não é o seu objetivo principal. Pois ela não foi desenvolvida para essa finalidade, e com isso está estruturada seguindo as regras criadas pelos princípios de contabilidade, com a intenção básica de avaliação de estoques (MARTINS, 2010).

No entanto com o crescimento das empresas e pelo fato dos administradores se distanciarem dos ativos e pessoas administradas, passou a contabilidade de custos a ter papel fundamental para os gestores, passando a utilizá-la como uma importante ferramenta gerencial.

Fica evidente que a contabilidade de custos desempenha duas funções relevantes: o auxílio ao controle e ajuda nas tomadas de decisões. Passando de mera auxiliar na avaliação de estoques e resultados, para importante arma de controle e decisões gerenciais (MARTINS 2010).

Para Crepaldi (2011), a contabilidade de custos nas tomadas de decisões, pode ser útil aos gestores para avaliar conseqüências e medidas, para verificar se a capacidade de produção é suficiente, para que todos os pedidos sejam atendidos, e se for o caso, decidir qual produto ou mix de produto deverá ser cortado. Para estabelecer o preço de venda de um produto. E ainda, para decidir se continua produzindo determinado produto, ou se é mais interessante comprá-los pronto.

2.3 CLASSIFICAÇÃO DOS CUSTOS

Os gastos na linha de produção são conhecidos como custos e aqueles que ocorrem após o processo produtivo são classificados como despesas (MARTINS 2010).

2.3.1 Custos

Custo, segundo Nascimento (2001, p. 25), “é o somatório dos bens e serviços consumidos ou utilizados na produção de novos bens ou serviços, traduzidos em unidades monetárias.” Como define o autor, os custos são todos os valores utilizados pelas empresas no processo de produção para produzir produtos ou prestação de serviços.

2.3.2 Custos Fixos

Custo fixo conforme Hernandez, Oliveira e Costa (2010), independente do volume de produção, mesmo que o volume altere para mais ou para menos, ele permanece constante, ou seja, é o que não varia. Exemplo: salários das chefias, aluguel, seguros, entre outros.

As principais características dos custos fixos conforme apresentada por Hernandes, Oliveira e Costa (2010, p. 28), são:

- a) o valor total permanece constante dentro de determinada faixa da produção;
- b) o valor por unidade produzida varia à medida que ocorre variação no volume de produção, por tratar de um valor fixo diluído por uma quantidade maior;
- c) sua alocação para os departamentos ou centros de custo necessita, na maioria das vezes, de critérios de rateios determinados pela administração;
- d) a variação dos valores totais podem ocorrer em função de desvalorização da moeda ou por aumento ou redução significativa no volume de produção.

Com o aumento do volume de produção o custo fixo unitário diminui; o que é conhecido como economia de escala, sendo uma das grandes vantagens para as empresas que aproveitam a capacidade máxima de sua planta industrial.

2.3.3 Custos Variáveis

Para Bornia (2010), Custo variável é aquele que cresce com o aumento da produção da empresa, ou seja, quanto maior a produção maior será o consumo. Exemplo: Matéria-Prima.

2.3.4 Custos Diretos

Segundo Nascimento (2001, p. 28) “custo direto é o que incide diretamente sobre a produção ou a venda de um bem ou serviço.” Como exemplo tem-se a matéria-prima e a mão de obra direta.

2.3.5 Custos Indiretos

Bornia (2010), diz que custos indiretos são aqueles que não podem ser facilmente atribuídos às unidades produzidas, que não oferecem condição de uma medida objetiva, necessitando de alocações.

2.3.6 Custos Semivariáveis ou Semifixos

Conforme Hernandez, Oliveira e Costa (2010), custos semivariáveis ou semifixos são aqueles que têm parte de sua natureza fixa e a outra é variável, ou seja, uma parte varia dependendo da quantidade do processo produtivo e a outra independe do volume de produção. Exemplo: a energia elétrica, que possui uma parcela fixa que independe da quantidade produzida, onde foi contratada uma faixa de consumo por determinado valor, e outra parte variável, que dependendo da quantidade produzida e ultrapassando a quantidade contratada.

2.3.7 Despesas

Para Martins (2010), despesas são os gastos com bens ou serviços consumidos direta ou indiretamente para obtenção de receitas. Pois as empresas têm despesas para obter receitas e não para a produção de seus produtos. Exemplo: comissão sobre vendas.

2.3.8 Mapa de localização de custos

Em uma indústria com vários setores, cada um contendo seus respectivos centros de custos, o rateio precisa ser mais detalhado. Conforme Zanluca (2012, p. 47), “Os custos indiretos são, pois, setorizados, comumente através de um instrumento que denominamos Mapa de Localização de Custos”.

Este mapa corresponde a um quadro demonstrativo que registra nas linhas as espécies de custos com os correspondentes valores, e, nas colunas, os setores ou centros de custos.

2.4 MÉTODOS DE CUSTEIO

Os métodos de custeio para as empresas são muito importantes, devido a algumas funções que eles oferecem, tais como: avaliar estoques e mensurar os custos dos produtos vendidos; estimar as despesas operacionais, produtos, serviços e clientes; e propor uma pesquisa econômica sobre a eficiência do processo dos gestores e operadores (CREPALDI 2011).

Custeio conforme Martins (2003, p. 24) significa Apropriação de Custos. Existem vários métodos de custeio como: Custeio por Absorção, Custeio Variável, ABC, RKW etc. Os principais métodos de custeio utilizados no Brasil são: custeio por absorção, custeio variável e custeio ABC. Sendo que o custeio variável não é aceito pela Legislação Fiscal Brasileira.

Uma empresa não deve alterar o método de custeio constantemente, pois há diferenças entre eles, sendo que essas mudanças afetam no resultado, dando falsa impressão dos resultados obtidos (CREPALDI, 2011).

2.4.1 Custeio por absorção

É o sistema que trabalha a apropriação de todos os custos (fixo ou variáveis) aos produtos elaborados pela empresa. Os gastos não ligados a produção (despesas) são excluídos. Este método é aceito pela legislação comercial e fiscal brasileira, por ser derivado da aplicação dos princípios de contabilidade, portanto, usado para o pagamento de Imposto de Renda e levantamento de balanço patrimonial e os resultados do exercício (CREPALDI, 2011).

Crepaldi (2011) ainda nos esclarece que o ponto principal do custeio por absorção é a separação entre custos e despesas, uma vez que são jogadas contra o resultado do período todas as despesas, ficando somente os custos dos produtos. E os custos dos produtos em elaboração e acabados estarão ativados em seus estoques, ou seja, todos os custos são alocados aos produtos fabricados. Tanto os diretos como os indiretos, o direto pela apropriação direta, os indiretos por meio de critérios de rateio.

2.4.2 Custeio Variável

De acordo com Crepaldi (2011), no custeio variável baseia-se na segregação dos custos em custos variáveis e custos fixos, ou seja, existem os custos que oscilam conforme o volume da produção e os que se mantêm estáveis perante o volume de produção, ou que oscila dentro de certos limites.

No custeio variável são vinculados cada custo a cada produto produzido, e são proporcionais ao volume de produção (CREPALDI, 2011).

Neste método são considerados para fins gerenciais, custos de produção do período, somente os custos variáveis incorridos. Os custos fixos, existindo produção ou não, serão considerados como despesas, onde serão levados diretamente ao resultado do período (MARTINS 2010).

2.4.3 Custeio ABC

O Método ABC conforme Crepaldi (2011) é baseado nas atividades da empresa devido ser elas que provocam consumo de recursos e não os produtos. Tais atividades conforme vão ocorrendo no processo produtivo, é que formarão o custo dos produtos.

É semelhante ao método de custeio por absorção, porém, ele utiliza critérios de rateios considerando o custo unitário dos produtos, tanto nos custos diretos e nos indiretos e em alguns casos nas despesas, se utilizando de direcionadores, ao contrário do custeio por absorção, onde se utiliza a departamentalização (CREPALDI, 2011; MARTINS, 2010).

Os custos são analisados e relacionados, as atividades aos produtos, conforme a demanda, onde se obtém as medidas das atividades executadas, onde se podem incluir as horas de ajuste das máquinas, ou a quantidade que isso foi feito (CREPALDI, 2011).

3 METODOLOGIA

A pesquisa está inserida na área das ciências sociais e possui estudo de caráter exploratório, do qual a coleta de dados ocorreu por meio de levantamento bibliográfico e pesquisa de campo. A investigação baseou-se em variáveis qualitativas e quantitativas discretas e contínuas, de forma retrospectiva, com levantamento bibliográfico, pesquisa em sítios (web) e banco de dados da empresa frigorífica pesquisada, com base no ano de 2012

entre o período de julho a dezembro, com apoio de observação do qual não houve intervenção do pesquisador na exposição.

Esta pesquisa foi realizada em um Frigorífico do Município de Cacoal-RO de médio porte, que conta com uma planta para se abater 200 cabeças/dia, possui um quadro de funcionários de 110 pessoas, sua operação e comercialização gira somente dentro do estado de Rondônia, abastecendo cerca de 12 municípios.

Os resultados obtidos foram organizados conforme a necessidade do objeto de estudo, tendo como subsídio, para apoio de compreensão e análise, o material da literatura consolidando as informações.

Para fins de obtenção dos resultados, os dados foram analisados a partir do agrupamento das informações obtidas através de relatórios de produção, vendas, insumos utilizados na produção, folha de pagamento, levantamento do imobilizado com visita in loco, para se verificar quais máquinas utilizadas no processo de produção dos produtos objetos desta pesquisa, e quantidade de mão de obra utilizada no setor de miúdos.

A apuração dos resultados está demonstrada por meio de tabelas e gráficos por meio da utilização de ferramentas eletrônicas do WORD e EXCEL, os quais foram utilizados baseando-se nos ensinamentos de Gil, (2002) o qual diz que a utilização deste tipo de ferramenta, serve tanto para amostras grandes como para pequenas, sendo os resultados organizados conforme a necessidade do objeto de estudo, tendo como subsídio, para melhor compreensão e análise, o auxílio de material bibliográfico.

Esta pesquisa está pautada em padrões éticos de pesquisa no sentido de não mencionar nomes ou quaisquer dados que possam trazer prejuízos a outrem.

4 RESULTADOS

Os resultados apurados foram extraídos do banco de dados da empresa frigorífica pesquisada, no período de Julho a Dezembro de 2012, com a colaboração do departamento contábil da empresa, e foram demonstrados ao longo deste estudo os custos de produção e a receita que os produtos em objeto do estudo proporcionaram para a empresa neste período. “A apuração dos custos se faz pelos próprios elementos da contabilidade, com auxílio de informações extra-contábeis, como controles de estoques, rateios de custos indiretos, horas de produção, etc.” (ZANLUCA, 2012 p. 02).

Para a apuração do resultado, foram utilizadas planilhas eletrônicas de cálculos, criadas com as ferramentas do Excel. Inicialmente foi verificada a quantidade de miúdos

produzidos nos meses em que o fato gerador das receitas foram auferidas, conforme dados apresentados na tabela 1.

PRODUTO	JUL Quant. KG	AGO Quant. KG	SET Quant. KG	OUT Quant. KG	NOV Quant. KG	DEZ Quant. KG	TOTAL KG
CORAÇÃO BOVINO CONGELADO	3.557,935	3.906,360	3.336,605	3.597,695	3.900,445	4.253,765	22.552,805
RABO BOVINO CONGELADO	2.333,065	2.635,305	961,985	2.932,715	2.502,915	3.265,200	14.631,185
FÍGADO BOVINO CONGELADO	11.486,912	8.764,112	8.571,734	10.691,082	13.534,414	13.446,144	66.494,398
TENDÃO BOVINO CONGELADO	218,430	28,370	99,730	76,780	49,140	0,000	472,450
BUCHO BOVINO CONGELADO	2.144,440	1.799,830	2.570,270	1.848,310	2.548,080	2.431,130	13.342,060
MOCOTÓ BOVINO CONGELADO	2.424,350	2.086,000	2.277,200	1.419,900	495,350	1.442,000	10.144,800
FÍGADO BOVINO ISCA CONGELADO	6.022,236	2.781,260	4.624,830	114,690	0,000	0,000	13.543,016
BUCHO BOVINO ISCA CONGELADO	8.739,470	8.015,170	5.133,850	6.177,480	6.815,140	7.133,060	42.014,170
LÍNGUA BOVINA ISCA CONGELADA	1.644,050	1.849,380	1.399,720	1.566,760	1.660,000	1.857,620	9.977,530
RABADA BOVINA CONGELADA	1.319,410	3.734,165	4.381,775	0,000	2.587,495	4.783,720	16.806,565
TOTAL	39.890,298	35.599,952	33.357,699	28.425,412	34.092,979	38.612,639	209.978,979

Tabela 1: Quantidade de Miúdos produzidos no período

Fonte: Frigorífico adaptado pelo autor (2012)

Posteriormente foram coletados os dados da folha de pagamento, para apuração do custo com mão de obra direta e indireta. A priori foram calculados os custos com mão de obra direta, por se tratar dos custos exclusivos do setor de miúdos, conforme Tabela 2.

MÃO DE OBRA DIRETA	
JULHO/2012	R\$ 13.119,80
AGOSTO/2012	R\$ 12.421,98
SETEMBRO/2012	R\$ 11.828,60
OUTUBRO/2012	R\$ 12.140,82
NOVEMBRO/2012	R\$ 12.014,10
DEZEMBRO	R\$ 14.476,24

Tabela 2: Mão de Obra Direta

Fonte: Frigorífico Adaptado pelo autor (2012)

Depois de calculado os custos com mão de obra direta, foram calculados os custos com mão de obra indireta, que são compostos pelos custos dos setores da caldeira, sala de máquinas e inspeção, por se tratar de mão de obra onde se reflete em toda a indústria. O cálculo consistiu em fazer o rateio dos custos em termos percentuais em relação a toda produção da planta frigorífica do período estudado conforme apresentado na tabela 3.

MÃO DE OBRA INDIRETA	
JULHO/2012	R\$ 2.298,53
AGOSTO/2012	R\$ 2.267,00
SETEMBRO/2012	R\$ 2.403,52
OUTUBRO/2012	R\$ 2.107,12
NOVEMBRO/2012	R\$ 1.810,73
DEZEMBRO	R\$ 2.180,86

Tabela 3: Mão de Obra indireta

Fonte: Frigorífico adaptado pelo autor (2012)

Os gastos referentes aos insumos foram coletados através dos relatórios de movimentação da empresa, sendo incluído todo o material utilizado no processo de produção de miúdos, tais como: caixa de papelão, sacos plásticos, barbante, fita adesiva, etiquetas plásticas e fitas de impressão, de acordo com a tabela 4.

INSUMOS	
JULHO/2012	R\$ 6.374,64
AGOSTO/2012	R\$ 6.430,80
SETEMBRO/2012	R\$ 7.334,27
OUTUBRO/2012	R\$ 7.334,04
NOVEMBRO/2012	R\$ 9.884,68
DEZEMBRO/2012	R\$ 7.635,75

Tabela 4: Insumos

Fonte: Frigorífico adaptado pelo autor (2012)

Para se calcular o custo de energia elétrica consumida, foram feitos levantamentos de todos os maquinários que são utilizados na industrialização, incluindo os ventiladores utilizados especificamente na sala dos miúdos. Bem como o consumo de motores elétricos o qual foi encontrado levando em consideração o especificado pelo fabricante, chegou-se ao

consumo de KWh (kilowatt-hora), sendo multiplicado pelo valor da média encontrada de tarifa de energia elétrica efetivamente paga. Finalmente para calcular o consumo dos motores elétricos em um mês, bastou-se multiplicar o valor encontrado para uma hora de operação pelo número de horas que o motor opera em um mês obtendo-se os seguintes dispostos na tabela 5.

CONSUMO MOTOR ELÉTRICO/MÊS	
JULHO/2012	R\$ 1.234,27
AGOSTO/2012	R\$ 1.179,09
SETEMBRO/2012	R\$ 1.247,78
OUTUBRO/2012	R\$ 1.240,75
NOVEMBRO/2012	R\$ 1.234,30
DEZEMBRO/2012	R\$ 1.436,29

Tabela 5: Consumo motor elétrico
Fonte: Frigorífico Adaptado pelo autor (2012)

Para o imobilizado utilizado no processo de produção de miúdos, foram feitos levantamentos com visita in loco, para se relacionar o que é utilizado somente para a produção dos produtos objetos desta pesquisa, e para calcular o custo com depreciação do imobilizado atribuído aos miúdos. Os resultados encontrados foram expostos na tabela 6.

DEPRECIAÇÃO IMOBILIZADO DOS MIÚDOS	
JULHO/2012	1.047,01
AGOSTO/2012	953,83
SETEMBRO/2012	1.019,43
OUTUBRO/2012	937,37
NOVEMBRO/2012	875,11
DEZEMBRO/2012	960,01

Tabela 6: Depreciação imobilizado – miúdos
Fonte: Frigorífico Adaptado pelo Autor (2012)

A empresa adquiriu no decorrer do período, miúdos de outros frigoríficos, tendo em vista uma demanda acima da sua produção de alguns tipos de miúdos, em decorrência de contrato firmado para fornecimento de produtos, para alimentação dos operários de uma das usinas em construção na Capital do Estado. A empresa para suprir essa demanda, adquire

miúdos de outros fornecedores, tendo um custo efetivamente pago pela aquisição. O processo consiste em se utilizar a mesma mão de obra direta, indireta e insumos que se utiliza na produção de seus próprios produtos, ao qual não teve um custo de aquisição. Em virtude deste fato, os valores apurados dos custos de aquisição de miúdos para revenda ficam evidenciados abaixo conforme demonstrado na tabela 7.

OUTROS CUSTOS (AQUISIÇÃO DE TERCEIROS)	
JULHO/2012	38.403,51
AGOSTO/2012	28.456,32
SETEMBRO/2012	34.881,84
OUTUBRO/2012	0,00
NOVEMBRO/2012	19.322,12
DEZEMBRO/2012	32.917,76

Tabela 7: outros custos (aquisição de terceiros)
Fonte: frigorífico adaptado pelo autor (2012)

As receitas que foram auferidas com miúdos nos meses de julho a dezembro de 2012, conforme relatório fornecido pela empresa, aos quais serão confrontados com o custo para se apurar o resultado específico com as operações envolvendo miúdos estão apresentados na tabela 8.

RECEITA DE MIÚDOS			
	PESO	PREÇO MÉDIO	VALOR
JULHO/2012	35.060,25	5,23	183.350,54
AGOSTO/2012	34.675,91	5,54	192.010,42
SETEMBRO/2012	38.920,79	6,67	259.550,01
OUTUBRO/2012	29.658,53	5,55	164.466,72
NOVEMBRO/2012	30.853,98	5,40	166.755,45
DEZEMBRO/2012	35.189,23	6,57	231.119,59
TOTAL	204.358,69	5,86	1.197.252,73

Tabela 8: Receita de miúdos
Fonte: Frigorífico adaptado pelo autor (2012)

5 ANÁLISE E DISCUSSÃO

Com os resultados obtidos através da pesquisa documental, foi possível calcular os custos, de todo o processo produtivo dos miúdos, onde foi definido o início dos custos a partir do momento da retirada dos miúdos da carcaça do boi, devido à impossibilidade de se conhecer os custos desde o transporte do gado para o frigorífico, uma vez que seria desproporcional o rateio com transporte, devido os miúdos não serem utilizados na sua totalidade, tendo uma grande quantidade de descarte, fato este que ocorreria custos não reais com miúdos, e os mesmos não teve custo de aquisição identificado, sendo que esta foi a melhor opção para iniciar o levantamento de seus custos, pois não há dados suficientes para custear esses produtos antes da retirada da carcaça do boi, o que está em desacordo com Martins (2006) ao qual afirma que é fácil saber onde se inicia os custos de produção.

Foram iniciados os cálculos dos custos comuns tais como: mão de obra direta, indireta, insumos, custo com energia elétrica, depreciação e outros custos (aquisição de mercadoria de terceiro), utilizando o método de custeio por absorção, que conforme Crepaldi (2011) são apropriados todos os custos de produção aos produtos, tanto os diretos como os indiretos por critério de rateio, o qual também é o único método aceito pela legislação fiscal do Brasil.

Como esta pesquisa se refere somente a um setor (miúdos), e pouco custo indireto, não foi elaborado um mapa de localização de custos, conforme sugerido por Zanluca (2012), utilizando-se o critério de rateio para os custos indiretos pela quantidade produzida, confrontando os valores encontrados dos resultados com o total de produtos produzidos no mês.

5.1 RECEITA E CUSTO: UNITÁRIO E TOTAL EM CADA MÊS

No período de julho a dezembro de 2012, foram vendidos 204.358,69 (duzentos e quatro mil, trezentos e cinquenta e oito quilos e seiscentos e noventa gramas) de miúdos, obtendo-se uma receita de R\$ 1.197.252,73 (um milhão cento e noventa e sete mil, duzentos e cinquenta e dois reais e setenta e três centavos), conforme tabela 8, perfazendo um preço médio de venda de R\$ 5,86 (cinco reais e oitenta e seis centavos) por quilo. Já neste mesmo período, foram produzidos 209.978,979 (duzentos e nove mil, novecentos e setenta e oito quilos e novecentos e setenta e nove gramas) de miúdos, com custos calculados em torno de R\$ 301.410,27 (trezentos e um mil, quatrocentos e dez reais e vinte e sete centavos)

proporcionando um custo médio de produção de R\$ 1,43 (um real e quarenta e três centavos) por quilo. Para se chegar a este resultado foram somados todos os custos a partir das tabelas 2 a 7 como disposto na tabela 9.

CUSTOS TOTAL DE PRODUÇÃO			
PERÍODO	QUANT. PROD.	CUSTO MÉDIO	TOTAL
JULHO/2012	39.890,298	1,57	62.477,76
AGOSTO/2012	35.599,952	1,45	51.709,02
SETEMBRO/2012	33.357,699	1,64	58.715,44
OUTUBRO/2012	28.425,412	0,84	23.760,10
NOVEMBRO/2012	34.092,979	1,32	45.141,04
DEZEMBRO/2012	38.612,639	1,54	59.606,91
TOTAL	209.978,979	1,43	301.410,27

Tabela 9: Custo total de produção

Fonte: Frigorífico Adaptado pelo autor (2012)

Confrontando a receita com os custos do período foi possível chegar ao lucro bruto, o que está de acordo Martins (2006, p. 32) ao qual afirma que “[...] após o reconhecimento da receita, deduzem-se delas todos os valores representativos dos esforços para sua consecução [...]” dessa forma, chegou-se a um lucro bruto do período no valor de R\$ 895.842,46 (oitocentos e noventa e cinco mil, oitocentos e quarenta e dois reais e quarenta e seis centavos), o que representa uma margem de 74,82%, conforme apresentado na tabela 10.

RESULTADO DO PERÍODO – CUSTEIO POR ABSORÇÃO		
(=) RECEITA	1.197.252,73	100%
(-) CUSTOS DO PERÍODO	301.410,27	25,18%
(=) LUCRO BRUTO	895.842,46	74,82%

Tabela 10: Resultado do Período – custeio por absorção

Fonte: Frigorífico Adaptado pelo autor (2012)

O custo médio durante o período teve variação de um mês para outro, isso se deve a quantidade produzida e a quantidade de produtos adquiridos de terceiros. Nota-se que no mês de outubro não houve compra de miúdos de terceiro conforme tabela 7. Neste período o custo unitário por quilo foi de R\$ 0,84 (oitenta e quatro centavos), conforme figura 2.

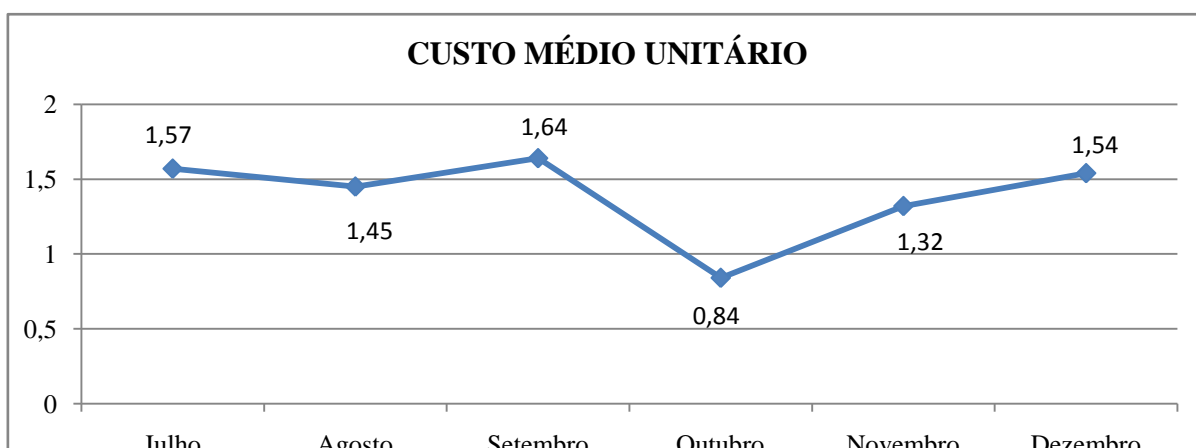


Figura 2: Custo médio unitário de produção

Fonte: Frigorífico Adaptado pelo autor (2012)

Pode ser observado que os custos oscilaram de acordo com a produção, pois quando não há compra de miúdos de outros frigoríficos os custos de produção diminuem, confirmando o que é afirmado por Bornia (2010), onde ele afirma que quanto maior a produção maior será o custo. Isso ocorre, em função de que os miúdos provenientes dos animais abatidos pela empresa, não receberam, como custos, os valores pagos ao fornecedor em virtude da sistemática adotada na pesquisa, onde os custos levados em consideração são apenas os que ocorrem após o abate, ao contrário dos miúdos que são adquiridos de terceiros, aos quais são onerados pelo valor de sua aquisição. Essa variação tende a dar suporte para a tomada de decisão, pois se os gestores não se atentarem a quantidade de pedidos e a quantidade de matéria prima disponível, terão que arcar com altos preços para suprir sua demanda.

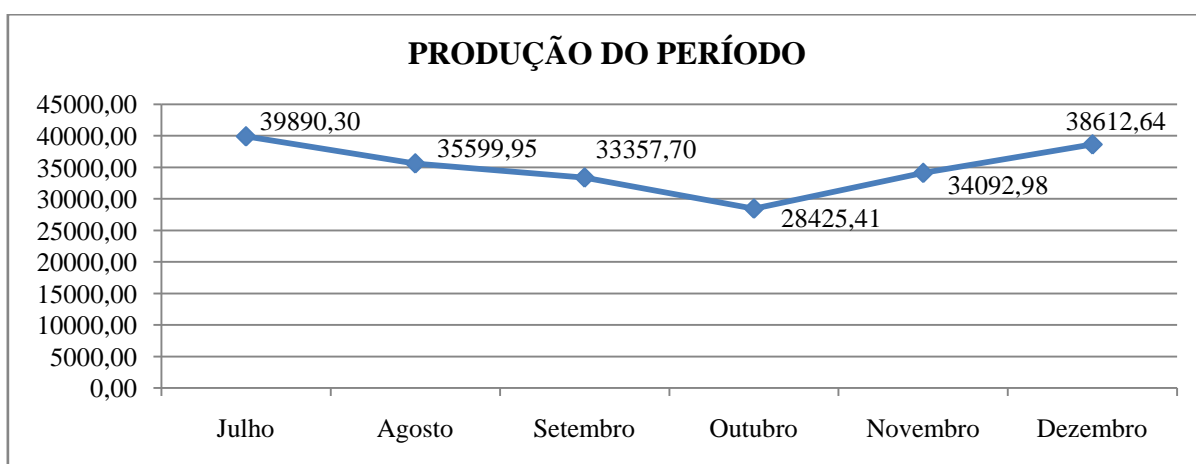


Figura 3: Produção do Período

Fonte: Frigorífico adaptado pelo autor (2012)

5.2 RECEITA E CUSTO POR PRODUTO NO PERÍODO: TOTAL E UNITÁRIA

Ainda que na culinária brasileira os miúdos sejam poucos consumidos e aproveitados, segundo Bosco (2012), a receita, teve bons resultados para a empresa. O preço médio de cada produto apresentado na tabela 11 chama a atenção pela disparidade entre eles. Verifica-se que a empresa comercializa o mesmo produto com valores diferentes. Temos dois grupos aqui evidenciados, o primeiro são os produtos considerados normais, ou seja, são peças de miúdos que são vendidas inteiras nos comércios em gerais, como exemplo: bucho, rabo e fígado. No Segundo grupo temos os produtos com maior grau de industrialização, que de acordo com a publicação IOB (2009) é “[...] qualquer operação que modifique a natureza, o funcionamento, o acabamento, a apresentação ou a finalidade do produto, ou o aperfeiçoe para consumo [...]” sendo que a venda destes produtos é feita somente para um cliente, ao qual exige que sejam cortados manualmente em tiras chamadas de isca.

O bucho normal, ou seja, sem o processo de corte em pequenos pedaços, teve um preço médio de R\$ 3,95 (três reais e noventa e cinco centavos) por quilo, enquanto o bucho isca foi vendido por R\$ 7,05 (sete reais e cinco centavos) onde o mesmo teve um ganho de 56,03% em relação ao preço médio do produto normal. O fígado inteiro foi vendido ao preço de R\$ 4,63 (quatro reais e sessenta e três centavos) por quilo, já o fatiado foi vendido por R\$ 6,94 (seis reais, noventa e quatro centavos) o quilo, sendo que a diferença no preço de venda do mesmo produto (fígado) foi de 66,71% em virtude de um simples processo de fatiamento. Tal fato evidencia que o processo de transformação por meio de manufatura, mesmo que simples, agrega grande valor ao produto.

RECEITA DE MIÚDOS POR PRODUTO			
PRODUTO	PESO	PREÇO MÉDIO	VALOR TOTAL
CORAÇÃO BOVINO CONGELADO	22.190,20	2,47	54.911,71
RABO BOVINO CONGELADO	12.698,24	7,80	99.013,52
FÍGADO BOVINO CONGELADO	59.912,78	4,63	277.609,62
TENDÃO BOVINO CONGELADO	472,46	4,00	1.889,80
BUCHO BOVINO CONGELADO	12.092,29	3,95	47.748,40
MOCOTÓ BOVINO CONGELADO	10.532,41	3,64	38.340,75
RABO BOVINO RESFRIADO	31,55	7,88	248,61
RABADA BOVINA RESFRIADA	10,00	8,00	80,00
FÍGADO BOVINO ISCA CONGELADO	16.755,74	6,94	116.302,25
BUCHO BOVINO ISCA CONGELADO	42.329,03	7,05	298.590,35
LÍNGUA BOVINA ISCA CONGELADA	10.316,05	7,34	75.735,10
RABADA BOVINA CONGELADA	17.017,94	10,98	186.782,62
TOTAL	204.358,69	5,86	1.197.252,73

Tabela 11: Receita de miúdos por produto

Fonte: Frigorífico Adaptado pelo autor (2012)

Os custos foram distribuídos aos produtos de acordo com o volume de produção de cada mês conforme o que foi apresentado na tabela 9 do item 5.1. Diante da limitação de segregar custos diretos e indiretos por produto, foi feita a alocação de todos os custos aos produtos por meio de rateio em termos percentuais, o que está de acordo com Crepaldi (2011), o qual diz que o custo do produto é a soma de custo direto e custo indireto, os quais estão evidenciados na tabela 12.

CUSTO DE PRODUÇÃO POR PRODUTO			
PRODUTO	PESO	CUSTO MÉDIO	VALOR
CORAÇÃO BOVINO CONGELADO	22.552,81	1,43	32.372,98
RABO BOVINO CONGELADO	14.631,19	1,43	21.002,06
FÍGADO BOVINO CONGELADO	66.494,40	1,43	95.448,10
TENDÃO BOVINO CONGELADO	472,45	1,43	678,17
BUCHO BOVINO CONGELADO	13.342,06	1,43	19.151,60
MOCOTÓ BOVINO CONGELADO	10.144,80	1,43	14.562,16
FÍGADO BOVINO ISCA CONGELADO	13.543,02	1,43	19.440,07
BUCHO BOVINO ISCA CONGELADO	42.014,17	1,43	60.308,43
LÍNGUA BOVINA ISCA CONGELADA	9.977,53	1,43	14.322,05
RABADA BOVINA CONGELADA	16.806,57	1,43	24.124,65
TOTAL	209.978,98	1,43	301.410,27

Tabela 12: Custo de produção por produto
Fonte: Frigorífico adaptado pelo autor (2012)

Pelo método de Custeio por absorção, foi possível obter o lucro bruto de cada produto e quanto esse resultado representa em relação à receita de cada um. Com um resultado positivo no período, onde o produto com menor lucro gira em torno de 41,05% em relação à receita obtida no período, e com 87,08% de lucro para o produto com maior lucratividade.

Com estes dados a empresa pode tomar decisões para melhorar seus resultados, ou seja, centralizar as vendas e colocar metas para os produtos com maior índice de lucro, fazendo com que o resultado seja ainda melhor, que o apresentado na tabela 13.

RESULTADO POR PRODUTO - CUSTEIO POR ABSORÇÃO				
PRODUTOS	(=) RECEITAS	(-) CUSTOS	(=) LUCRO BRUTO	% LUCRO
CORAÇÃO BOVINO CONGELADO	54.911,71	32.372,98	22.538,73	41,05%
RABO BOVINO CONGELADO	99.013,52	21.002,06	78.011,46	78,79%
FÍGADO BOVINO CONGELADO	277.609,62	95.448,10	182.161,52	65,62%
TENDÃO BOVINO CONGELADO	1.889,80	678,17	1.211,63	64,11%
BUCHO BOVINO CONGELADO	47.748,40	19.151,60	28.596,80	59,89%
MOCOTÓ BOVINO CONGELADO	38.340,75	14.562,16	23.778,59	62,02%
RABO BOVINO RESFRIADO	248,61	45,12	203,49	81,85%
RABADA BOVINA RESFRIADA	80,00	14,30	65,70	82,13%
FÍGADO BOVINO ISCA CONGELADA	116.302,25	19.440,07	96.862,18	83,28%
BUCHO BOVINO ISCA CONGELADO	298.590,35	60.308,43	238.281,92	79,80%
LÍNGUA BOVINA ISCA CONGELADA	75.735,10	14.322,05	61.413,05	81,09%
RABADA BOVINA CONGELADA	186.782,62	24.124,65	162.657,97	87,08%
TOTAL	1.197.252,73	301.469,69	895.783,04	

Tabela 13: Resultado por produto – custeio por absorção
 Fonte: Frigorífico adaptado pelo autor (2012)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O objetivo da pesquisa foi demonstrar que os miúdos bovino, possuem um custo efetivo para a empresa, pois com a competitividade cada dia mais acirrada é imprescindível o conhecimento destes para se manter no mercado. Sendo que tal objetivo foi alcançado, com a identificação do custo de produção dos miúdos em um frigorífico do município de Cacoal.

O método utilizado apresentou resultados satisfatórios, no que se refere a lucros, pois pelo critério de custeio por absorção, foram alocados todos os custos de produção para todos os produtos produzidos no período. Os custos diretos foram distribuídos pela quantidade produzida, e os indiretos foram alocados por meio de rateio, sendo a melhor opção encontrada para se chegar a um lucro mais próximo da realidade, em virtude de limitações para se mensurar os custos por falta de informações tais como, quantidade de embalagens e energia elétrica consumida no decorrer do processo de produção de cada produto. Chegando-se assim, a um resultado positivo, de onde foi possível analisar como as informações aqui demonstradas são importantes para a tomada de decisão.

O processo de mensuração de custos utilizado pela empresa consiste apenas no confronto de receitas e despesas do período por meio de planilhas gerenciais, não sendo utilizado nenhum critério científico para mensurar os custos de produção.

No que se refere à precificação dos seus produtos a empresa não leva em consideração os custos de produção, apenas segue a média praticada pelo mercado, ou seja, não existe uma estratégia de atuação pautada em custos de produção, evidenciando a falta de preocupação da empresa em relação ao quesito custo de produção.

REFERÊNCIAS

MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de custos**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de custos**. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

CREPALDI, Silvio Aparecido. **Contabilidade Gerencial**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

HERNANDES PEREZ JUNIOR, José; OLIVEIRA, Luís Martins; COSTA, Rogério Guedes. **Gestão Estratégica de Custos**. 6. ed. 2. Reimpr. São Paulo: Atlas, 2010.

BORNIA, Antonio Cezar. **Análise Gerencial de Custos: Aplicação em Empresas Modernas**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

NASCIMENTO, Jonilton Mendes do. **Custos: planejamento, controle e gestão na economia globalizada**. 2. Ed. São Paulo: Atlas, 2001.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

Estudo da Cadeia Produtiva da Bovinocultura de Corte do Estado de Rondônia. Porto Velho: Federação das Indústrias do Estado de Rondônia - FIERO / NR, 2009.

ZANLUCA, Júlio César. **Manual Prático de Contabilidade de Custos**. 1. ed. Portal Tributário: Maph Editora, 2012.

PICCHI, Vasco. **Desenvolvimento Histórico do Abate de Bovinos**. Revista Nacional da Carne. Ano XXIX nº 342, p. 116-129, Agosto 2005.

BOSCO, João Henrique. Disponível em:
<<http://pecuaria.ruralbr.com.br/noticia/2012/03/exportacao-de-miudos-bovinos-cresce-32-em-2012-3682714.html>>. Acesso em: 10 mar. 2013

Editorial IOB. Disponível
<http://www.iob.com.br/noticiadb.asp?area=icms_ipi¬icia=110251>. Acesso em: 17 abr. 2013.

ANEXOS

ANEXO A

Relatório de Produção - Sintético									
Frigorífico					02/04/2013 08:23:40				
Tipo de Mercado: [Todos]					Período de 01/07/2012 00:00:00 a 31/07/2012 23:59:59				
Ordenação: Código Produto					Data Base: Data de Produção				
Produto	Descrição	Unidade	Quantidade	Qtd. Unid.	Peso Líquido	Peso Médio Caixa	Peso Médio Peça	Tara	Peso Bruto
2.001	CUPIM BOVINO CONGELADO	CX[15]	128,000	1.569,000	2.905,127	22,696	1,852	130,023	3.035,150
2.002	RETALHO BOVINO CONGELADO	CX[1]	299,000	299,000	6.797,440	22,734	22,734	284,050	7.081,490
2.004	LOMBINHO BOVINO CONGELADO	CX[1]	71,000	71,000	1.599,800	22,532	22,532	67,450	1.667,250
2.005	FRALDINHA BOVINA CONGELADO	CX[1]	90,000	90,000	2.155,550	23,951	23,951	85,500	2.241,050
2.006	CARNE INDUSTRIAL BOVINA CONGELA	CX[1]	285,000	285,000	7.020,650	24,634	24,634	279,300	7.299,950
2.007	BIFE DO VAZIO (PACU) BOVINO CONGE	CX[1]	168,000	168,000	3.345,300	19,913	19,913	159,600	3.504,900
2.008	CUPIM BOVINO RESFRIADO	CX[15]	83,000	958,000	1.934,354	23,305	2,019	83,896	2.018,250
3.001	CORACAO BOVINO CONGELADO	CX[20]	148,000	2.675,000	3.557,935	24,040	1,330	151,015	3.708,950
3.002	RABO BOVINO CONGELADO	CX[20]	112,000	2.067,000	2.333,065	20,831	1,129	111,135	2.444,200
3.004	FIGADO BOVINO CONGELADO	CX[6]	458,000	2.651,000	11.486,912	25,081	4,333	447,148	11.934,060
3.005	TENDAO BOVINO CONGELADO	CX[1]	9,000	9,000	218,430	24,270	24,270	8,820	227,250
3.007	BUCHO BOVINO CONGELADO	CX[6]	116,000	692,000	2.144,440	18,487	3,099	125,160	2.269,600
3.008	MOCOTO BOVINO CONGELADO	SC[1]	105,000	105,000	2.424,350	23,089	23,089	5,250	2.429,600
4.002	FIGADO BOVINO ISCA CONGELADO	CX[3]	282,000	836,000	6.022,236	21,355	7,204	278,880	6.301,116
4.003	ACEM BOVINO CUBO CONGELADO	CX[3]	485,000	1.438,000	11.372,624	23,449	7,909	483,240	11.855,864
4.004	CHARQUE BOVINO ISCA	CX[1]	183,000	446,000	3.395,180	18,553	7,613	178,080	3.573,260
4.005	BUCHO BOVINO ISCA CONGELADO	CX[3]	438,000	1.301,000	8.739,470	19,953	6,718	433,230	9.172,700
4.008	CHARQUE BOVINO	CX[2]	243,000	243,000	7.270,200	29,919	29,919	230,850	7.501,050
4.010	COXAO MOLE BIFE BOVINO CONGELAD	CX[3]	393,000	1.172,000	9.110,311	23,181	7,773	388,860	9.499,171
4.013	LINGUA BOVINA ISCA CONGELADA	CX[3]	84,000	240,000	1.644,050	19,572	6,850	82,800	1.726,850
4.017	RABADA BOVINA CONGELADA	CX[1]	61,000	168,000	1.319,410	21,630	7,854	55,740	1.375,150
4.019	COSTELA BOVINA SERRADA CONGELA	CX[1]	547,000	547,000	12.921,338	23,622	23,622	508,710	13.430,048
5.003	OSSO	KG[1]	17.710,774	17.710,774	17.710,774	1,000	1,000	1.701,000	19.411,774
5.004	DESPOJO DE DESOSSA	KG[1]	2.913,598	2.913,598	2.913,598	1,000	1,000	10,750	2.924,348
6.001	TRASEIRO BOVINO DESOSSADO CONGE	SC[1]	151,000	151,000	3.720,208	24,637	24,637	7,550	3.727,758
6.002	DIANTEIRO BOVINO DESOSSADO CONG	SC[1]	159,000	159,000	3.972,280	24,983	24,983	9,710	3.981,990
6.003	PICANHA BOVINA CONGELADA	CX[15]	15,000	205,000	261,110	17,407	1,274	15,550	276,660
6.005	FILE MIGNON BOVINO CONGELADO	CX[15]	102,000	1.313,000	2.157,119	21,148	1,643	98,365	2.255,484
6.006	COXAO DURO BOVINO CONGELADO	CX[10]	51,000	290,000	1.018,836	19,977	3,513	51,700	1.070,536
6.008	PATINHO BOVINO CONGELADO	CX[10]	79,000	461,000	1.616,990	20,468	3,508	80,320	1.697,310
6.009	LAGARTO BOVINO CONGELADO	CX[4]	128,000	721,000	2.554,000	19,953	3,542	129,620	2.683,620
6.011	CONTRA FILE BOVINO CONGELADO	CX[10]	88,000	935,000	1.843,030	20,944	1,971	91,355	1.934,385
6.013	ALCATRA BOVINA CONGELADA	CX[8]	273,000	847,000	4.189,548	15,346	4,946	262,640	4.452,188
6.015	BANANINHA BOVINA CONGELADA	CX[10]	23,000	230,000	377,230	16,401	1,640	23,000	400,230
6.017	ACEM BOVINO CONGELADO	CX[15]	48,000	321,000	1.021,070	21,272	3,181	45,510	1.066,580
6.018	PONTA DE PEITO BOVINO CONGELADO	CX[10]	61,000	356,000	1.270,890	20,834	3,570	56,730	1.327,620
6.019	FRALDAO BOVINO CONGELADO	CX[15]	75,000	905,000	1.496,305	19,951	1,653	79,265	1.575,570
6.020	ALCATRINHA BOVINA CONGELADA	CX[1]	1,000	6,000	20,000	20,000	3,333	0,930	20,930
6.021	PALETA BOVINA CONGELADA	CX[2]	103,000	254,000	2.146,660	20,841	8,451	95,790	2.242,450
6.025	COXAO MOLE BOVINO CONGELADO	CX[3]	166,000	489,000	3.071,877	18,505	6,282	157,713	3.229,590
6.027	BISTECA BOVINA CONGELADA	CX[4]	2,000	8,000	35,360	17,680	4,420	1,860	37,220
6.028	TRASEIRO BOVINO DESOSSADO RESFRI	CX[1]	33,000	33,000	770,139	23,338	23,338	30,690	800,829
6.029	DIANTEIRO BOVINO DESOSSADO RESFF	CX[1]	21,000	21,000	473,330	22,540	22,540	19,530	492,860
6.030	PICANHA BOVINA RESFRIADA	CX[15]	18,000	175,000	281,300	15,628	1,607	17,950	299,250
6.032	FILE MIGNON BOVINO RESFRIADO	CX[15]	14,000	129,000	257,940	18,424	2,000	0,000	257,940
6.033	COXAO DURO BOVINO RESFRIADO	CX[10]	33,000	146,000	721,320	21,858	4,941	32,620	753,940
6.035	PATINHO BOVINO RESFRIADO	CX[3]	28,000	132,000	627,290	22,403	4,752	27,840	655,130
6.036	LAGARTO BOVINO RESFRIADO	CX[4]	6,000	51,000	133,640	22,273	2,620	6,420	140,060
6.038	CONTRA FILE BOVINO RESFRIADO	CX[10]	60,000	410,000	1.242,050	20,701	3,029	59,330	1.301,380
6.040	ALCATRA BOVINA RESFRIADA	CX[8]	33,000	141,000	738,250	22,371	5,236	32,520	770,770
6.042	BANANINHA BOVINA RESFRIADA	CX[15]	2,000	2,000	31,530	15,765	15,765	1,820	33,350
6.046	FRALDAO BOVINO RESFRIADO	CX[15]	6,000	52,000	131,664	21,944	2,532	6,076	137,740
6.047	ALCATRINHA BOVINA RESFRIADA	CX[1]	1,000	3,000	10,020	10,020	3,340	0,930	10,950
6.051	ALCATRA COMPLETA BOVINA RESFRIA	CX[7]	6,000	19,000	112,700	18,783	5,932	5,780	118,480
6.052	COXAO MOLE BOVINO RESFRIADO	CX[3]	68,000	141,000	1.229,483	18,081	8,720	63,597	1.293,080
6.054	BISTECA BOVINA RESFRIADA	CX[4]	1,000	4,000	15,370	15,370	3,843	0,930	16,300
6.056	MUSCULO DO TRASEIRO DE BOVINO RE	CX[1]	6,000	36,000	134,880	22,480	3,747	0,000	134,880
TOTAL GERAL			27.273,372	47.800,372	168.025,963	6,161	3,515	7.804,128	175.830,091

Figura 04: Relatório de produção mês de julho 2012

Fonte: Frigorífico (2012)

ANEXO B

Relatório de Produção - Sintético									
Frigorífico		02/04/2013							
		08:24:04							
Tipo de Mercado: [Todos]		Período de 01/08/2012 00:00:00 a 31/08/2012 23:59:59							
Ordenação: Código Produto		Data Base: Data de Produção							
Produto	Descrição	Unidade	Quantidade	Qtd. Unid.	Peso Líquido	Peso Médio Caixa	Peso Médio Peça	Tara	Peso Bruto
2.001	CUPIM BOVINO CONGELADO	CX[15]	182,000	1.906,000	4.014,848	22,060	2,106	182,602	4.197,450
2.002	RETALHO BOVINO CONGELADO	CX[1]	253,000	253,000	5.834,649	23,062	23,062	240,350	6.074,999
2.004	LOMBINHO BOVINO CONGELADO	CX[1]	74,000	74,000	1.762,200	23,814	23,814	70,300	1.832,500
2.005	FRALDINHA BOVINA CONGELADO	CX[1]	96,000	96,000	2.359,500	24,578	24,578	91,200	2.450,700
2.006	CARNE INDUSTRIAL BOVINA CONGELADA	CX[1]	295,000	295,000	7.315,200	24,797	24,797	289,100	7.604,300
2.007	BIFE DO VAZIO (PACU) BOVINO CONGE	CX[1]	181,000	181,000	3.779,550	20,881	20,881	171,950	3.951,500
2.008	CUPIM BOVINO RESFRIADO	CX[15]	76,000	775,000	1.626,345	21,399	2,099	76,105	1.702,450
2.012	CARNE INDUSTRIAL BOVINA RESFRIADA	CX[1]	10,000	10,000	279,650	27,965	27,965	9,800	289,450
3.001	CORACAO BOVINO CONGELADO	CX[20]	161,000	2.822,000	3.906,360	24,263	1,384	163,840	4.070,200
3.002	RABO BOVINO CONGELADO	CX[20]	145,000	2.319,000	2.635,305	18,175	1,136	142,095	2.777,400
3.004	FIGADO BOVINO CONGELADO	CX[6]	369,000	2.046,000	8.764,112	23,751	4,284	359,538	9.123,650
3.005	TENDAO BOVINO CONGELADO	CX[1]	1,000	1,000	28,370	28,370	28,370	0,980	29,350
3.007	BUCHO BOVINO CONGELADO	CX[6]	90,000	514,000	1.799,830	19,998	3,502	96,420	1.896,250
3.008	MOCOTO BOVINO CONGELADO	SC[1]	86,000	86,000	2.086,000	24,256	24,256	4,300	2.090,300
3.013	RABO BOVINO RESFRIADO	CX[20]	2,000	23,000	31,550	15,775	1,372	0,000	31,550
3.014	RABADA BOVINA RESFRIADA	CX[1]	1,000	1,000	10,000	10,000	10,000	0,000	10,000
4.001	CARNE MOIDA BOVINA CONGELADA	CX[3]	305,000	960,000	6.568,823	21,537	6,843	303,300	6.872,123
4.002	FIGADO BOVINO ISCA CONGELADO	CX[3]	139,000	413,000	2.781,260	20,009	6,734	137,490	2.918,750
4.003	ACEM BOVINO CUBO CONGELADO	CX[3]	523,000	1.563,000	12.031,748	23,005	7,698	517,590	12.549,338
4.004	CHARQUE BOVINO ISCA	CX[1]	123,000	369,000	2.114,040	17,187	5,729	121,770	2.235,810
4.005	BUCHO BOVINO ISCA CONGELADO	CX[3]	428,000	1.266,000	8.015,170	18,727	6,331	423,180	8.438,350
4.006	ACEM BOVINO ISCA CONGELADO	CX[3]	301,000	902,000	6.852,226	22,765	7,597	297,960	7.150,186
4.008	CHARQUE BOVINO	CX[2]	120,000	120,000	3.600,000	30,000	30,000	114,000	3.714,000
4.010	COXAO MOLE BIFE BOVINO CONGELADA	CX[3]	306,000	910,000	6.890,459	22,518	7,572	302,700	7.193,159
4.013	LINGUA BOVINA ISCA CONGELADA	CX[3]	104,000	284,000	1.849,380	17,783	6,512	102,120	1.951,500
4.017	RABADA BOVINA CONGELADA	CX[1]	171,000	507,000	3.734,165	21,837	7,365	156,435	3.890,600
4.019	COSTELA BOVINA SERRADA CONGELADA	CX[1]	294,000	294,000	6.789,095	23,092	23,092	273,420	7.062,515
5.003	OSSO	KG[1]	22.153,681	22.153,681	22.153,681	1,000	1,000	1.985,521	24.139,202
5.004	DESPOJO DE DESOSSA	KG[1]	3.853,469	3.853,469	3.853,469	1,000	1,000	12,850	3.866,319
6.001	TRASEIRO BOVINO DESOSSADO CONGE	SC[1]	51,000	51,000	1.100,410	21,577	21,577	3,430	1.103,840
6.002	DIANTEIRO BOVINO DESOSSADO CONC	SC[1]	138,000	138,000	3.450,638	25,005	25,005	6,900	3.457,538
6.003	PICANHA BOVINA CONGELADA	CX[15]	4,000	39,000	59,530	14,883	1,526	3,990	63,520
6.005	FILE MIGNON BOVINO CONGELADO	CX[15]	82,000	1.127,000	1.646,030	20,074	1,461	79,435	1.725,465
6.006	COXAO DURO BOVINO CONGELADO	CX[10]	13,000	67,000	240,820	18,525	3,594	13,040	253,860
6.008	PATINHO BOVINO CONGELADO	CX[10]	26,000	145,000	519,890	19,996	3,585	26,300	546,190
6.009	LAGARTO BOVINO CONGELADO	CX[4]	110,000	684,000	2.249,424	20,449	3,289	117,430	2.366,854
6.011	CONTRA FILE BOVINO CONGELADO	CX[10]	64,000	699,000	1.310,754	20,481	1,875	66,036	1.376,790
6.013	ALCATRA BOVINA CONGELADA	CX[8]	310,000	1.096,000	5.633,040	18,171	5,140	300,920	5.933,960
6.015	BANANINHA BOVINA CONGELADA	CX[10]	2,000	26,000	38,320	19,160	1,474	2,060	40,380
6.017	ACEM BOVINO CONGELADO	CX[15]	70,000	437,000	1.554,348	22,205	3,557	65,100	1.619,448
6.018	PONTA DE PEITO BOVINO CONGELADO	CX[10]	98,000	591,000	2.143,743	21,875	3,627	91,140	2.234,883
6.019	FRALDAO BOVINO CONGELADO	CX[15]	71,000	820,000	1.452,559	20,459	1,771	74,560	1.527,119
6.021	PALETA BOVINA CONGELADA	CX[2]	102,000	202,000	2.165,480	21,230	10,720	94,860	2.260,340
6.025	COXAO MOLE BOVINO CONGELADO	CX[3]	65,000	185,000	1.231,165	18,941	6,655	61,645	1.292,810
6.027	BISTECA BOVINA CONGELADA	CX[4]	5,000	14,000	85,020	17,004	6,073	4,650	89,670
6.028	TRASEIRO BOVINO DESOSSADO RESFR	CX[1]	29,000	29,000	638,960	22,033	22,033	26,970	665,930
6.029	DIANTEIRO BOVINO DESOSSADO RESF	CX[1]	23,000	23,000	493,703	21,465	21,465	21,390	515,093
6.030	PICANHA BOVINA RESFRIADA	CX[15]	45,000	512,000	874,450	19,432	1,708	45,620	920,070
6.032	FILE MIGNON BOVINO RESFRIADO	CX[15]	27,000	323,000	576,760	21,361	1,786	0,000	576,760
6.033	COXAO DURO BOVINO RESFRIADO	CX[10]	89,000	360,000	1.943,770	21,840	5,399	87,300	2.031,070
6.035	PATINHO BOVINO RESFRIADO	CX[3]	80,000	360,000	1.856,150	23,202	5,156	79,200	1.935,350
6.036	LAGARTO BOVINO RESFRIADO	CX[4]	10,000	69,000	195,750	19,575	2,837	10,910	206,660
6.038	CONTRA FILE BOVINO RESFRIADO	CX[10]	133,000	886,000	2.851,913	21,443	3,219	129,487	2.981,400
6.040	ALCATRA BOVINA RESFRIADA	CX[8]	87,000	372,000	1.989,590	22,869	5,348	85,740	2.075,330
6.041	ARANHA BOVINA RESFRIADA	CX[15]	9,000	154,000	164,620	18,291	1,069	9,640	174,260
6.042	BANANINHA BOVINA RESFRIADA	CX[15]	20,000	229,000	361,340	18,067	1,578	20,290	381,630
6.043	CORDAO FILE MIGNON BOVINO RESFR	CX[10]	9,000	157,000	175,730	19,526	1,119	9,670	185,400
6.046	FRALDAO BOVINO RESFRIADO	CX[15]	22,000	218,000	517,636	23,529	2,374	22,634	540,270
6.047	ALCATRINHA BOVINA RESFRIADA	CX[1]	1,000	8,000	20,060	20,060	2,508	0,930	20,990
6.051	ALCATRA COMPLETA BOVINA RESFRIA	CX[7]	1,000	4,000	20,000	20,000	5,000	0,980	20,980
6.052	COXAO MOLE BOVINO RESFRIADO	CX[3]	168,000	401,000	3.582,263	21,323	8,933	158,017	3.740,280
6.056	MUSCULO DO TRASEIRO DE BOVINO RI	CX[1]	9,000	51,000	215,400	23,933	4,224	0,000	215,400
TOTAL GERAL			32.816,150	55.474,150	174.826,251	5,327	3,151	8.367,190	183.193,441

Figura 05: Relatório de Produção total mês agosto 2012

Fonte: Frigorífico (2012)

ANEXO C

Relatório de Produção - Sintético									
Frigorífico					02/04/2013				
					08:24:30				
Tipo de Mercado: [Todos]			Período de 01/09/2012 00:00:00 a 30/09/2012 23:59:59						
Ordenação: Código Produto			Data Base: Data de Produção						
Produto	Descrição	Unidade	Quantidade	Qtd. Unid.	Peso Líquido	Peso Médio Caixa	Peso Médio Peça	Tara	Peso Bruto
2.001	CUPIM BOVINO CONGELADO	CX[15]	17,000	196,000	365,318	21,489	1,864	17,182	382,500
2.002	RETALHO BOVINO CONGELADO	CX[1]	240,000	240,000	5.153,258	21,472	21,472	228,000	5.381,258
2.004	LOMBINHO BOVINO CONGELADO	CX[1]	63,000	63,000	1.430,000	22,698	22,698	59,850	1.489,850
2.005	FRALDINHA BOVINA CONGELADO	CX[1]	77,000	77,000	1.925,200	25,003	25,003	73,150	1.998,350
2.006	CARNE INDUSTRIAL BOVINA CONGEL.	CX[1]	245,000	245,000	6.062,100	24,743	24,743	240,100	6.302,200
2.007	BIFE DO VAZIO (PACU) BOVINO CONGI	CX[1]	146,000	146,000	2.992,450	20,496	20,496	138,700	3.131,150
2.008	CUPIM BOVINO RESFRIADO	CX[15]	69,000	787,000	1.498,571	21,718	1,904	69,679	1.568,250
3.001	CORCAO BOVINO CONGELADO	CX[20]	141,000	2.523,000	3.336,605	23,664	1,322	143,745	3.480,350
3.002	RABO BOVINO CONGELADO	CX[20]	49,000	923,000	961,985	19,632	1,042	48,715	1.010,700
3.004	FIGADO BOVINO CONGELADO	CX[6]	368,000	2.122,000	8.571,734	23,293	4,039	359,216	8.930,950
3.005	TENDAO BOVINO CONGELADO	CX[1]	4,000	4,000	99,730	24,933	24,933	3,920	103,650
3.007	BUCHO BOVINO CONGELADO	CX[6]	133,000	766,000	2.570,270	19,325	3,355	142,680	2.712,950
3.008	MOCOTO BOVINO CONGELADO	SC[1]	91,000	91,000	2.277,200	25,024	25,024	4,550	2.281,750
4.001	CARNE MOIDA BOVINA CONGELADA	CX[3]	186,000	598,000	3.931,920	21,139	6,575	185,340	4.117,260
4.002	FIGADO BOVINO ISCA CONGELADO	CX[3]	226,000	844,000	4.624,830	20,464	5,480	228,720	4.853,550
4.003	ACEM BOVINO CUBO CONGELADO	CX[3]	973,000	3.505,000	22.548,584	23,174	6,433	981,750	23.530,334
4.005	BUCHO BOVINO ISCA CONGELADO	CX[3]	269,000	985,000	5.133,850	19,085	5,212	271,650	5.405,500
4.006	ACEM BOVINO ISCA CONGELADO	CX[3]	568,000	1.954,000	13.455,284	23,689	6,886	569,820	14.025,104
4.010	COXAO MOLE BIFE BOVINO CONGELA	CX[3]	205,000	738,000	4.927,292	24,036	6,677	206,640	5.133,932
4.013	LINGUA BOVINA ISCA CONGELADA	CX[3]	76,000	261,000	1.399,720	18,417	5,363	76,230	1.475,950
4.017	RABADA BOVINA CONGELADA	CX[1]	208,000	763,000	4.381,775	21,066	5,743	191,015	4.572,790
4.019	COSTELA BOVINA SERRADA CONGELA	CX[1]	185,000	185,000	4.291,469	23,197	23,197	172,050	4.463,519
4.021	CARNE MOIDA BOVINA RESFRIADA	CX[3]	1,000	1,000	10,000	10,000	10,000	0,930	10,930
5.003	OSSO	KG[1]	19.277,585	19.277,585	19.277,585	1,000	1,000	1.580,403	20.857,988
5.004	DESPOJO DE DESOSSA	KG[1]	3.641,750	3.641,750	3.641,750	1,000	1,000	12,450	3.654,200
6.001	TRASEIRO BOVINO DESOSSADO CONG	SC[1]	7,000	7,000	133,000	19,000	19,000	0,350	133,350
6.002	DIANTEIRO BOVINO DESOSSADO CON	SC[1]	70,000	70,000	1.561,320	22,305	22,305	3,500	1.564,820
6.003	PICANHA BOVINA CONGELADA	CX[15]	11,000	146,000	212,020	19,275	1,452	11,360	223,380
6.005	FILE MIGNON BOVINO CONGELADO	CX[15]	59,000	917,000	1.196,451	20,279	1,305	57,685	1.254,136
6.013	ALCATRA BOVINA CONGELADA	CX[8]	299,000	1.374,000	6.302,624	21,079	4,587	296,580	6.599,204
6.017	ACEM BOVINO CONGELADO	CX[15]	23,000	131,000	487,670	21,203	3,723	21,390	509,060
6.018	PONTA DE PEITO BOVINO CONGELADO	CX[10]	22,000	148,000	502,180	22,826	3,393	20,460	522,640
6.019	FRALDAO BOVINO CONGELADO	CX[15]	54,000	695,000	1.117,785	20,700	1,608	57,635	1.175,420
6.021	PALETA BOVINA CONGELADA	CX[2]	20,000	44,000	433,898	21,695	9,861	18,600	452,498
6.025	COXAO MOLE BOVINO CONGELADO	CX[3]	6,000	20,000	120,480	20,080	6,024	5,740	126,220
6.028	TRASEIRO BOVINO DESOSSADO RESFF	CX[1]	21,000	21,000	516,560	24,598	24,598	19,530	536,090
6.029	DIANTEIRO BOVINO DESOSSADO RESF	CX[1]	17,000	17,000	376,130	22,125	22,125	15,810	391,940
6.030	PICANHA BOVINA RESFRIADA	CX[15]	24,000	251,000	405,800	16,908	1,617	24,110	429,910
6.032	FILE MIGNON BOVINO RESFRIADO	CX[15]	13,000	140,000	247,530	19,041	1,768	6,510	254,040
6.033	COXAO DURO BOVINO RESFRIADO	CX[10]	56,000	236,000	1.221,080	21,805	5,174	55,120	1.276,200
6.035	PATINHO BOVINO RESFRIADO	CX[3]	58,000	238,000	1.175,285	20,264	4,938	56,960	1.232,245
6.038	CONTRA FILE BOVINO RESFRIADO	CX[10]	79,000	483,000	1.727,930	21,873	3,577	75,930	1.803,860
6.040	ALCATRA BOVINA RESFRIADA	CX[8]	56,000	235,000	1.221,070	21,805	5,196	55,100	1.276,170
6.042	BANANINHA BOVINA RESFRIADA	CX[15]	15,000	170,000	249,130	16,609	1,465	15,200	264,330
6.046	FRALDAO BOVINO RESFRIADO	CX[15]	13,000	125,000	305,085	23,468	2,441	13,325	318,410
6.047	ALCATRINHA BOVINA RESFRIADA	CX[1]	3,000	19,000	51,250	17,083	2,697	2,790	54,040
6.048	PALETA BOVINA RESFRIADA	CX[2]	2,000	6,000	46,000	23,000	7,667	1,860	47,860
6.052	COXAO MOLE BOVINO RESFRIADO	CX[3]	108,000	249,000	2.205,189	20,418	8,856	101,433	2.306,622
TOTAL GERAL			28.495,335	46.678,335	146.683,947	5,148	3,142	6.943,463	153.627,410

Figura 06: Relatório de produção total mês Setembro 2012

Fonte: Frigorífico (2012)

ANEXO D

Relatório de Produção - Sintético									
Frigorífico				02/04/2013 08:24:51					
Tipo de Mercado: [Todos]		Período de 01/10/2012 00:00:00 a 31/10/2012 23:59:59							
Ordenação: Código Produto		Data Base: Data de Produção							
Produto	Descrição	Unidade	Quantidade	Qtd. Unid.	Peso Líquido	Peso Médio Caixa	Peso Médio Peça	Tara	Peso Bruto
2.002	RETALHO BOVINO CONGELADO	CX[1]	228,000	229,000	5.323,620	23,349	23,247	216,650	5.540,270
2.004	LOMBINHO BOVINO CONGELADO	CX[1]	67,000	67,000	1.518,350	22,662	22,662	63,650	1.582,000
2.005	FRALDINHA BOVINA CONGELADO	CX[1]	78,000	78,000	2.014,300	25,824	25,824	74,100	2.088,400
2.006	CARNE INDUSTRIAL BOVINA CONGEL.	CX[1]	225,000	225,000	5.721,700	25,430	25,430	220,500	5.942,200
2.007	BIFE DO VAZIO (PACU) BOVINO CONGI	CX[1]	158,000	158,000	3.188,400	20,180	20,180	150,100	3.338,500
2.008	CUPIM BOVINO RESFRIADO	CX[15]	126,000	1.575,000	2.752,095	21,842	1,747	128,205	2.880,300
3.001	CORACAO BOVINO CONGELADO	CX[20]	152,000	2.669,000	3.597,695	23,669	1,348	154,705	3.752,400
3.002	RABO BOVINO CONGELADO	CX[20]	142,000	2.657,000	2.932,715	20,653	1,104	141,085	3.073,800
3.004	FIGADO BOVINO CONGELADO	CX[6]	446,000	2.561,000	10.691,082	23,971	4,175	435,268	11.126,350
3.005	TENDAO BOVINO CONGELADO	CX[1]	4,000	4,000	76,780	19,195	19,195	3,920	80,700
3.007	BUCHO BOVINO CONGELADO	CX[6]	101,000	558,000	1.848,310	18,300	3,312	107,640	1.955,950
3.008	MOCOTO BOVINO CONGELADO	SC[1]	60,000	60,000	1.419,900	23,665	23,665	3,000	1.422,900
4.001	CARNE MOIDA BOVINA CONGELADA	CX[3]	230,000	1.129,000	4.490,374	19,523	3,977	248,910	4.739,284
4.002	FIGADO BOVINO ISCA CONGELADO	CX[3]	6,000	27,000	114,690	19,115	4,248	6,210	120,900
4.003	ACEM BOVINO CUBO CONGELADO	CX[3]	702,000	3.130,000	14.269,019	20,326	4,559	745,800	15.014,819
4.004	CHARQUE BOVINO ISCA	CX[1]	17,000	102,000	311,390	18,317	3,053	18,360	329,750
4.005	BUCHO BOVINO ISCA CONGELADO	CX[3]	343,000	1.774,000	6.177,480	18,010	3,482	361,920	6.539,400
4.006	ACEM BOVINO ISCA CONGELADO	CX[3]	985,000	4.557,000	20.242,554	20,551	4,442	1.052,688	21.295,242
4.010	COXAO MOLE BIFE BOVINO CONGELA	CX[3]	235,000	955,000	4.757,730	20,246	4,982	242,430	5.000,160
4.013	LINGUA BOVINA ISCA CONGELADA	CX[3]	87,000	428,000	1.566,760	18,009	3,661	91,140	1.657,900
4.019	COSTELA BOVINA SERRADA CONGELA	CX[1]	222,000	222,000	5.193,689	23,395	23,395	206,460	5.400,149
4.021	CARNE MOIDA BOVINA RESFRIADA	CX[3]	9,000	21,000	114,230	12,692	5,440	8,730	122,960
5.003	OSSO	KG[1]	20.098,889	20.098,889	20.098,889	1,000	1,000	1.740,600	21.839,489
5.004	DESPOJO DE DESOSSA	KG[1]	5.921,264	5.921,264	5.921,264	1,000	1,000	11,800	5.933,064
6.001	TRASEIRO BOVINO DESOSSADO CONG	SC[1]	10,000	10,000	205,490	20,549	20,549	2,260	207,750
6.002	DIANTEIRO BOVINO DESOSSADO CON	SC[1]	55,000	55,000	1.285,780	23,378	23,378	2,750	1.288,530
6.003	PICANHA BOVINA CONGELADA	CX[15]	4,000	68,000	78,250	19,563	1,151	4,280	82,530
6.005	FILE MIGNON BOVINO CONGELADO	CX[15]	63,000	1.093,000	1.217,875	19,331	1,114	62,165	1.280,040
6.006	COXAO DURO BOVINO CONGELADO	CX[10]	8,000	40,000	148,600	18,575	3,715	8,000	156,600
6.008	PATINHO BOVINO CONGELADO	CX[10]	8,000	41,000	152,680	19,085	3,724	8,020	160,700
6.011	CONTRA FILE BOVINO CONGELADO	CX[10]	16,000	201,000	306,840	19,178	1,527	16,410	323,250
6.013	ALCATRA BOVINA CONGELADA	CX[8]	63,000	263,000	1.179,520	18,723	4,485	61,960	1.241,480
6.015	BANANINHA BOVINA CONGELADA	CX[10]	12,000	162,000	204,830	17,069	1,264	12,420	217,250
6.016	CORDAO FILE MIGNON BOVINO CONG	CX[10]	7,000	73,000	131,630	18,804	1,803	7,030	138,660
6.017	ACEM BOVINO CONGELADO	CX[15]	48,000	317,000	1.001,750	20,870	3,160	44,640	1.046,390
6.018	PONTA DE PEITO BOVINO CONGELAD	CX[10]	77,000	483,000	1.620,950	21,051	3,356	71,610	1.692,560
6.019	FRALDAO BOVINO CONGELADO	CX[15]	56,000	736,000	1.134,702	20,263	1,542	59,968	1.194,670
6.021	PALETA BOVINA CONGELADA	CX[2]	136,000	287,000	2.882,374	21,194	10,043	126,480	3.008,854
6.025	COXAO MOLE BOVINO CONGELADO	CX[3]	19,000	55,000	370,585	19,504	6,738	18,035	388,620
6.028	TRASEIRO BOVINO DESOSSADO RESFF	CX[1]	23,000	23,000	498,970	21,694	21,694	21,390	520,360
6.029	DIANTEIRO BOVINO DESOSSADO RESF	CX[1]	21,000	21,000	443,590	21,123	21,123	19,530	463,120
6.030	PICANHA BOVINA RESFRIADA	CX[15]	17,000	243,000	323,780	19,046	1,332	17,730	341,510
6.032	FILE MIGNON BOVINO RESFRIADO	CX[15]	12,000	147,000	242,700	20,225	1,651	11,160	253,860
6.033	COXAO DURO BOVINO RESFRIADO	CX[10]	46,000	183,000	909,125	19,764	4,968	45,060	954,185
6.035	PATINHO BOVINO RESFRIADO	CX[3]	44,000	190,000	892,390	20,282	4,697	43,400	935,790
6.038	CONTRA FILE BOVINO RESFRIADO	CX[10]	61,000	426,000	1.245,460	20,417	2,924	59,160	1.304,620
6.040	ALCATRA BOVINA RESFRIADA	CX[8]	46,000	188,000	920,260	20,006	4,895	45,160	965,420
6.042	BANANINHA BOVINA RESFRIADA	CX[15]	6,000	21,000	94,810	15,802	4,515	5,610	100,420
6.043	CORDAO FILE MIGNON BOVINO RESFR	CX[10]	2,000	18,000	31,220	15,610	1,734	1,980	33,200
6.046	FRALDAO BOVINO RESFRIADO	CX[15]	15,000	151,000	305,097	20,340	2,021	15,463	320,560
6.052	COXAO MOLE BOVINO RESFRIADO	CX[3]	83,000	192,000	1.638,610	19,742	8,534	77,964	1.716,574
TOTAL GERAL			31.601,153	54.893,153	143.810,884	4,551	2,620	7.303,506	151.114,390

Figura 07: Relatório de Produção total mês outubro

Fonte: Frigorífico (2012)

ANEXO E

Relatório de Produção - Sintético									
Frigorífico		02/04/2013 08:25:16							
Tipo de Mercado: [Todos]		Período de 01/11/2012 00:00:00 a 30/11/2012 23:59:59							
Ordenação: Código Produto		Data Base: Data de Produção							
Produto	Descrição	Unidade	Quantidade	Qtd. Unid.	Peso Líquido	Peso Médio Caixa	Peso Médio Peça	Tara	Peso Bruto
2.001	CUPIM BOVINO CONGELADO	CX[15]	267,000	1.423,000	5.655,409	21,181	3,974	258,271	5.913,680
2.002	RETALHO BOVINO CONGELADO	CX[1]	249,000	249,000	5.851,043	23,498	23,498	236,550	6.087,593
2.004	LOMBINHO BOVINO CONGELADO	CX[1]	67,000	67,000	1.629,650	24,323	24,323	63,650	1.693,300
2.005	FRALDINHA BOVINA CONGELADO	CX[1]	89,000	89,000	2.229,150	25,047	25,047	84,550	2.313,700
2.006	CARNE INDUSTRIAL BOVINA CONGEL	CX[1]	265,000	265,000	6.626,950	25,007	25,007	259,700	6.886,650
2.007	BIFE DO VAZIO (PACU) BOVINO CONG	CX[1]	167,000	167,000	3.357,500	20,105	20,105	158,650	3.516,150
2.008	CUPIM BOVINO RESFRIADO	CX[15]	73,000	844,000	1.560,652	21,379	1,849	73,798	1.634,450
2.012	CARNE INDUSTRIAL BOVINA RESFRIA	CX[1]	3,000	3,000	73,460	24,487	24,487	2,940	76,400
3.001	CORACAO BOVINO CONGELADO	CX[20]	164,000	2.897,000	3.900,445	23,783	1,346	167,005	4.067,450
3.002	RABO BOVINO CONGELADO	CX[20]	121,000	2.267,000	2.502,915	20,685	1,104	120,235	2.623,150
3.004	FIGADO BOVINO CONGELADO	CX[6]	551,000	2.982,000	13.534,414	24,563	4,539	536,286	14.070,700
3.005	TENDAO BOVINO CONGELADO	CX[1]	2,000	2,000	49,140	24,570	24,570	1,960	51,100
3.007	BUCHO BOVINO CONGELADO	CX[6]	145,000	789,000	2.548,080	17,573	3,230	154,170	2.702,250
3.008	MOCOTO BOVINO CONGELADO	SC[1]	22,000	22,000	495,350	22,516	22,516	1,100	496,450
4.001	CARNE MOIDA BOVINA CONGELADA	CX[3]	264,000	1.320,000	5.914,907	22,405	4,481	245,520	6.160,427
4.003	ACEM BOVINO CUBO CONGELADO	CX[3]	860,000	4.397,000	18.821,958	21,886	4,281	800,382	19.622,340
4.004	CHARQUE BOVINO ISCA	CX[1]	365,000	883,000	7.461,490	20,442	8,450	358,830	7.820,320
4.005	BUCHO BOVINO ISCA CONGELADO	CX[3]	388,000	2.312,000	6.815,140	17,565	2,948	418,560	7.233,700
4.006	ACEM BOVINO ISCA CONGELADO	CX[3]	912,000	4.830,000	19.618,410	21,511	4,062	849,780	20.468,190
4.010	COXAO MOLE BIFE BOVINO CONGELA	CX[3]	215,000	1.055,000	4.651,580	21,635	4,409	199,830	4.851,410
4.013	LINGUA BOVINA ISCA CONGELADA	CX[3]	90,000	495,000	1.660,000	18,444	3,354	95,850	1.755,850
4.017	RABADA BOVINA CONGELADA	CX[1]	117,000	251,000	2.587,495	22,115	10,309	106,555	2.694,050
4.019	COSTELA BOVINA SERRADA CONGEL.	CX[1]	370,000	370,000	8.891,485	24,031	24,031	344,100	9.235,585
4.021	CARNE MOIDA BOVINA RESFRIADA	CX[3]	6,000	20,000	110,480	18,413	5,524	6,000	116,480
5.003	OSSO	KG[1]	24.856,414	24.856,414	24.856,414	1,000	1,000	1.841,410	26.697,824
5.004	DESPOJO DE DESOSSA	KG[1]	19.861,242	19.861,242	19.861,242	1,000	1,000	11,100	19.872,342
6.001	TRASEIRO BOVINO DESOSSADO CONC	SC[1]	12,000	12,000	232,730	19,394	19,394	2,360	235,090
6.002	DIANTEIRO BOVINO DESOSSADO CON	SC[1]	2,000	2,000	39,770	19,885	19,885	0,100	39,870
6.003	PICANHA BOVINA CONGELADA	CX[15]	8,000	231,000	113,990	14,249	0,493	9,510	123,500
6.005	FILE MIGNON BOVINO CONGELADO	CX[15]	66,000	1.001,000	1.349,952	20,454	1,349	64,405	1.414,357
6.006	COXAO DURO BOVINO CONGELADO	CX[10]	12,000	85,000	279,060	23,255	3,283	12,500	291,560
6.008	PATINHO BOVINO CONGELADO	CX[10]	11,000	75,000	259,500	23,591	3,460	11,400	270,900
6.009	LAGARTO BOVINO CONGELADO	CX[4]	13,000	77,000	261,600	20,123	3,397	14,010	275,610
6.011	CONTRA FILE BOVINO CONGELADO	CX[10]	42,000	522,000	859,830	20,472	1,647	43,020	902,850
6.013	ALCATRA BOVINA CONGELADA	CX[8]	296,000	1.267,000	6.316,970	21,341	4,986	291,740	6.608,710
6.015	BANANINHA BOVINA CONGELADA	CX[10]	15,000	203,000	248,330	16,555	1,223	15,530	263,860
6.016	CORDAO FILE MIGNON BOVINO CONG	CX[10]	17,000	229,000	322,110	18,948	1,407	17,590	339,700
6.017	ACEM BOVINO CONGELADO	CX[15]	3,000	19,000	61,820	20,607	3,254	2,790	64,610
6.018	PONTA DE PEITO BOVINO CONGELAD	CX[10]	58,000	374,000	1.247,212	21,504	3,335	53,940	1.301,152
6.019	FRALDAO BOVINO CONGELADO	CX[15]	54,000	694,000	1.173,048	21,723	1,690	57,622	1.230,670
6.020	ALCATRINHA BOVINA CONGELADA	CX[1]	2,000	7,000	30,090	15,045	4,299	1,860	31,950
6.021	PALETA BOVINA CONGELADA	CX[2]	8,000	19,000	173,890	21,736	9,152	7,440	181,330
6.025	COXAO MOLE BOVINO CONGELADO	CX[3]	112,000	306,000	2.544,888	22,722	8,317	106,002	2.650,890
6.028	TRASEIRO BOVINO DESOSSADO RESFI	CX[1]	28,000	28,000	658,380	23,514	23,514	26,040	684,420
6.029	DIANTEIRO BOVINO DESOSSADO RESI	CX[1]	22,000	22,000	514,170	23,371	23,371	20,460	534,630
6.030	PICANHA BOVINA RESFRIADA	CX[15]	13,000	181,000	288,104	22,162	1,592	13,510	301,614
6.032	FILE MIGNON BOVINO RESFRIADO	CX[15]	12,000	141,000	245,610	20,468	1,742	11,160	256,770
6.033	COXAO DURO BOVINO RESFRIADO	CX[10]	40,000	181,000	978,080	24,452	5,404	39,620	1.017,700
6.035	PATINHO BOVINO RESFRIADO	CX[3]	37,000	181,000	890,810	24,076	4,922	36,920	927,730
6.038	CONTRA FILE BOVINO RESFRIADO	CX[10]	61,000	367,000	1.320,610	21,649	3,598	58,570	1.379,180
6.040	ALCATRA BOVINA RESFRIADA	CX[8]	38,000	186,000	964,535	25,383	5,186	37,920	1.002,455
6.042	BANANINHA BOVINA RESFRIADA	CX[15]	5,000	5,000	81,810	16,362	16,362	4,550	86,360
6.045	PONTA DE PEITO BOVINA RESFRIADA	CX[10]	1,000	4,000	10,000	10,000	2,500	0,930	10,930
6.046	FRALDAO BOVINO RESFRIADO	CX[15]	14,000	141,000	332,867	23,776	2,361	14,433	347,300
6.052	COXAO MOLE BOVINO RESFRIADO	CX[3]	63,000	184,000	1.650,342	26,196	8,969	59,828	1.710,170
TOTAL GERAL			51.554,656	79.460,656	194.714,867	3,777	2,450	8.432,542	203.147,409

Figura 08: Relatório de produção total mês novembro 2012

Fonte: Frigorífico (2012)

ANEXO F

Relatório de Produção - Sintético									
Frigorífico			02/04/2013 08:25:36						
Tipo de Mercado: [Todos]		Período de 01/12/2012 00:00:00 a 31/12/2012 23:59:59							
Ordenação: Código Produto		Data Base: Data de Produção							
Produto	Descrição	Unidade	Quantidade	Qtd. Unid.	Peso Líquido	Peso Médio Caixa	Peso Médio Peça	Tara	Peso Bruto
2.001	CUPIM BOVINO CONGELADO	CX[15]	136,000	659,000	3.055,507	22,467	4,637	131,093	3.186,600
2.002	RETALHO BOVINO CONGELADO	CX[1]	288,000	288,000	6.446,970	22,385	22,385	273,600	6.720,570
2.004	LOMBINHO BOVINO CONGELADO	CX[1]	77,000	77,000	1.789,800	23,244	23,244	73,150	1.862,950
2.005	FRALDINHA BOVINA CONGELADO	CX[1]	104,000	104,000	2.449,100	23,549	23,549	98,800	2.547,900
2.006	CARNE INDUSTRIAL BOVINA CONGE	CX[1]	309,000	309,000	7.825,880	25,326	25,326	302,820	8.128,700
2.007	BIFE DO VAZIO (PACU) BOVINO CON	CX[1]	190,000	190,000	3.790,600	19,951	19,951	180,500	3.971,100
2.008	CUPIM BOVINO RESFRIADO	CX[15]	88,000	988,000	1.892,494	21,506	1,915	88,756	1.981,250
2.012	CARNE INDUSTRIAL BOVINA RESFRI	CX[1]	5,000	5,000	105,950	21,190	21,190	4,900	110,850
3.001	CORACAO BOVINO CONGELADO	CX[20]	177,000	3.095,000	4.253,765	24,033	1,374	180,085	4.433,850
3.002	RABO BOVINO CONGELADO	CX[20]	158,000	2.810,000	3.265,200	20,666	1,162	156,250	3.421,450
3.004	FIGADO BOVINO CONGELADO	CX[6]	545,000	2.992,000	13.446,144	24,672	4,494	530,856	13.977,000
3.007	BUCHO BOVINO CONGELADO	CX[6]	120,000	634,000	2.431,130	20,259	3,835	127,020	2.558,150
3.008	MOCOTO BOVINO CONGELADO	SC[1]	62,000	62,000	1.442,000	23,258	23,258	3,100	1.445,100
3.010	GORDURA BOVINA CONGELADA	CX[1]	33,000	33,000	786,185	23,824	23,824	29,865	816,050
4.001	CARNE MOIDA BOVINA CONGELADA	CX[3]	307,000	1.547,000	7.003,326	22,812	4,527	285,582	7.288,908
4.003	ACEM BOVINO CUBO CONGELADO	CX[3]	874,000	4.801,000	20.416,778	23,360	4,253	815,406	21.232,184
4.005	BUCHO BOVINO ISCA CONGELADO	CX[3]	388,000	2.363,000	7.133,060	18,384	3,019	420,090	7.553,150
4.006	ACEM BOVINO ISCA CONGELADO	CX[3]	558,000	3.098,000	12.800,322	22,940	4,132	520,788	13.321,110
4.010	COXAO MOLE BIFE BOVINO CONGEL	CX[3]	215,000	1.101,000	5.009,018	23,298	4,550	200,106	5.209,124
4.013	LINGUA BOVINA ISCA CONGELADA	CX[3]	93,000	636,000	1.857,620	19,974	2,921	102,780	1.960,400
4.017	RABADA BOVINA CONGELADA	CX[1]	214,000	472,000	4.783,720	22,354	10,135	194,960	4.978,680
4.019	COSTELA BOVINA SERRADA CONGEI	CX[1]	194,000	194,000	4.365,501	22,503	22,503	180,420	4.545,921
4.021	CARNE MOIDA BOVINA RESFRIADA	CX[3]	7,000	20,000	168,040	24,006	8,402	6,900	174,940
5.003	OSSO	KG[1]	25.204,479	25.204,479	25.204,479	1,000	1,000	1.962,700	27.167,179
5.004	DESPOJO DE DESOSSA	KG[1]	4.308,737	4.308,737	4.308,737	1,000	1,000	12,550	4.321,287
6.001	TRASEIRO BOVINO DESOSSADO CON	CX[1]	13,000	13,000	277,260	21,328	21,328	6,810	284,070
6.002	DIANTEIRO BOVINO DESOSSADO CO	SC[1]	7,000	7,000	148,170	21,167	21,167	0,350	148,520
6.003	PICANHA BOVINA CONGELADA	CX[15]	11,000	175,000	195,450	17,768	1,117	11,650	207,100
6.005	FILE MIGNON BOVINO CONGELADO	CX[15]	67,000	992,000	1.387,165	20,704	1,398	65,260	1.452,425
6.006	COXAO DURO BOVINO CONGELADO	CX[10]	29,000	168,000	604,220	20,835	3,597	29,460	633,680
6.008	PATINHO BOVINO CONGELADO	CX[10]	25,000	141,000	520,390	20,816	3,691	25,320	545,710
6.009	LAGARTO BOVINO CONGELADO	CX[4]	144,000	204,000	3.229,380	22,426	15,830	135,720	3.365,100
6.011	CONTRA FILE BOVINO CONGELADO	CX[10]	46,000	553,000	915,770	19,908	1,656	46,930	962,700
6.013	ALCATRA BOVINA CONGELADA	CX[8]	594,000	3.025,000	14.121,053	23,773	4,668	595,100	14.716,153
6.015	BANANINHA BOVINA CONGELADA	CX[10]	12,000	145,000	201,910	16,826	1,392	12,250	214,160
6.016	CORDAO FILE MIGNON BOVINO CON	CX[10]	10,000	92,000	182,680	18,268	1,986	9,920	192,600
6.017	ACEM BOVINO CONGELADO	CX[15]	29,000	214,000	659,930	22,756	3,084	26,970	686,900
6.018	PONTA DE PEITO BOVINO CONGELAI	CX[10]	69,000	413,000	1.550,350	22,469	3,754	64,170	1.614,520
6.019	FRALDAO BOVINO CONGELADO	CX[15]	50,000	682,000	1.142,894	22,858	1,676	53,866	1.196,760
6.020	ALCATRINHA BOVINA CONGELADA	CX[1]	6,000	48,000	128,060	21,343	2,668	5,580	133,640
6.021	PALETA BOVINA CONGELADA	CX[2]	65,000	235,000	1.481,320	22,790	6,303	60,450	1.541,770
6.025	COXAO MOLE BOVINO CONGELADO	CX[3]	178,000	610,000	4.012,852	22,544	6,578	170,570	4.183,422
6.028	TRASEIRO BOVINO DESOSSADO RESI	CX[1]	25,000	25,000	603,510	24,140	24,140	23,250	626,760
6.029	DIANTEIRO BOVINO DESOSSADO RES	CX[1]	22,000	22,000	468,580	21,299	21,299	20,460	489,040
6.030	PICANHA BOVINA RESFRIADA	CX[15]	22,000	241,000	421,590	19,163	1,749	22,210	443,800
6.032	FILE MIGNON BOVINO RESFRIADO	CX[15]	13,000	152,000	298,190	22,938	1,962	12,090	310,280
6.033	COXAO DURO BOVINO RESFRIADO	CX[10]	56,000	221,000	1.350,660	24,119	6,112	54,820	1.405,480
6.035	PATINHO BOVINO RESFRIADO	CX[3]	56,000	221,000	1.217,190	21,736	5,508	54,820	1.272,010
6.038	CONTRA FILE BOVINO RESFRIADO	CX[10]	79,000	513,000	1.905,620	24,122	3,715	76,230	1.981,850
6.040	ALCATRA BOVINA RESFRIADA	CX[8]	73,000	306,000	1.650,690	22,612	5,394	71,820	1.722,510
6.042	BANANINHA BOVINA RESFRIADA	CX[15]	7,000	7,000	118,330	16,904	16,904	6,370	124,700
6.046	FRALDAO BOVINO RESFRIADO	CX[15]	14,000	137,000	337,799	24,129	2,466	14,381	352,180
6.052	COXAO MOLE BOVINO RESFRIADO	CX[3]	115,000	236,000	2.398,197	20,854	10,162	107,512	2.505,709
TOTAL GERAL			36.492,216	65.789,216	187.560,536	5,140	2,851	8.667,416	196.227,952

Figura 09: Relatório de Produção total mês dezembro

Fonte: Frigorífico (2012)

ANEXO G

A figura 10 está disposto a receita total do período de todos os produtos.

01-FRIGORIFICO		Relatório de Vendas por Período						10/04/2013 07:55:15	
Conta Cobrança:		Período: 01/07/2012 a 31/12/2012		Agrupamento:		Produto		Frete Conforme Nota Fiscal	
produto		Unid.	Prazo Médio	Quantidade	Peso (kgs)	Vr Unitário	Vr. Total	Não Considera Subst. Tributária	
1.003	TRASEIRO C/PA BOI	PC	22,1 Dia(s)	1.233,0	98.941,000	6,1151	605.033,71	2,5719	
1.004	TRASEIRO S/PA BOI	PC	21,0 Dia(s)	137,0	9.022,200	7,1618	64.615,00	0,2747	
1.005	TRASEIRO C/PA VACA	PC	22,5 Dia(s)	23.613,0	1.441.084,800	6,0972	8.786.601,73	37,3507	
1.006	TRASEIRO S/PA VACA	PC	16,7 Dia(s)	1.214,0	60.056,200	7,2064	432.788,43	1,8397	
1.007	DIANTEIRO BOI	PC	24,0 Dia(s)	2.726,0	139.845,800	4,8793	682.351,99	2,9006	
1.008	DIANTEIRO VACA	PC	23,2 Dia(s)	24.801,0	890.074,600	5,5711	4.958.672,88	21,0787	
1.009	PONTA DE AGULHA BOI C/OSSE	PC	25,8 Dia(s)	2.024,0	30.486,000	4,7212	143.930,13	0,6118	
1.011	PONTA DE AGULHA VACA C/OSSE	PC	25,5 Dia(s)	4.676,0	51.135,780	4,4713	228.645,47	0,9719	
2.001	CUPIM BOVINO CONGELADO	CX	27,0 Dia(s)	796,0	17.835,811	8,8792	158.368,16	0,6732	
2.002	RETALHO BOVINO CONGELADO	CX	12,7 Dia(s)	1.524,0	34.651,350	3,6210	125.473,72	0,5334	
2.004	LOMBINHO BOVINO CONGELADO	CX	13,3 Dia(s)	412,0	9.534,850	5,6452	53.826,36	0,2288	
2.005	FRALDINHA BOVINA CONGELADO	CX	7,2 Dia(s)	527,0	12.976,800	6,5150	84.544,14	0,3594	
2.006	CARNE INDUSTRIAL BOVINA CONGELADA	CX	14,0 Dia(s)	1.373,0	34.429,310	3,4502	118.788,53	0,5050	
2.007	BIFE DO VAZIO (PACU) BOVINO CONGELADO	CX	4,5 Dia(s)	1.006,0	20.378,550	7,7838	158.621,74	0,6743	
2.008	CUPIM BOVINO RESFRIADO	CX	20,1 Dia(s)	515,0	11.264,511	8,4591	95.287,10	0,4051	
2.012	CARNE INDUSTRIAL BOVINA RESFRIADA	CX	10,7 Dia(s)	13,0	358,110	3,4331	1.229,42	0,0052	
3.001	CORACAO BOVINO CONGELADO	CX	22,5 Dia(s)	925,0	22.190,190	2,4746	54.911,71	0,2334	
3.002	RABO BOVINO CONGELADO	CX	21,8 Dia(s)	635,0	12.698,225	7,7974	99.013,52	0,4209	
3.004	FIGADO BOVINO CONGELADO	CX	22,8 Dia(s)	2.474,0	59.912,762	4,6336	277.609,62	1,1801	
3.005	TENDAO BOVINO CONGELADO	CX	17,7 Dia(s)	20,0	472,450	4,0000	1.889,80	0,0080	
3.007	BUCHO BOVINO CONGELADO	CX	24,1 Dia(s)	644,0	12.092,390	3,9486	47.748,40	0,2030	
3.008	MOCOTO BOVINO CONGELADO	SC	23,8 Dia(s)	443,0	10.532,400	3,6403	38.340,75	0,1630	
3.010	GORDURA BOVINA CONGELADA	CX	9,2 Dia(s)	31,0	734,095	1,0139	744,28	0,0032	
3.013	RABO BOVINO RESFRIADO	CX	A Vista	2,0	31,550	7,8799	248,61	0,0011	
3.014	RABADA BOVINA RESFRIADA	CX	30,0 Dia(s)	1,0	10,000	8,0000	80,00	0,0003	
4.001	CARNE MOIDA BOVINA CONGELADA	CX	35,1 Dia(s)	1.089,0	23.376,826	7,0321	164.388,53	0,6988	
4.002	FIGADO BOVINO ISCA CONGELADO	CX	39,4 Dia(s)	802,0	16.790,725	6,9266	116.302,35	0,4944	
4.003	ACEM BOVINO CUBO CONGELADO	CX	37,0 Dia(s)	4.551,0	103.308,323	7,3540	759.727,93	3,2295	
4.004	CHARQUE BOVINO ISCA	CX	39,5 Dia(s)	688,0	13.282,100	10,5267	139.816,59	0,5943	
4.005	BUCHO BOVINO ISCA CONGELADO	CX	37,5 Dia(s)	2.257,0	42.329,020	7,0540	298.590,45	1,2693	
4.006	ACEM BOVINO ISCA CONGELADO	CX	36,1 Dia(s)	3.475,0	77.027,602	7,6518	589.400,49	2,5055	
4.008	CHARQUE BOVINO	CX	42,3 Dia(s)	367,0	10.989,980	11,8007	129.689,20	0,5513	
4.010	COXAO MOLE BIFE BOVINO CONGELADO	CX	39,3 Dia(s)	1.689,0	38.281,389	11,1457	426.671,46	1,8137	
4.013	LINGUA BOVINA ISCA CONGELADA	CX	36,0 Dia(s)	549,0	10.316,040	7,3415	75.735,20	0,3219	
4.017	RABADA BOVINA CONGELADA	CX	38,1 Dia(s)	778,0	17.017,940	10,9756	186.782,62	0,7940	
4.019	COSTELA BOVINA SERRADA CONGELADA	CX	38,8 Dia(s)	1.826,0	43.231,292	5,4949	237.551,65	1,0098	
5.001	DESPOJO DE ABATE	KG	5,2 Dia(s)	97,0	1.115.230,000	0,2000	223.046,00	0,9481	
5.002	PELE FRESCA DE BOVINO	PC	5,1 Dia(s)	18.649,0	618.817,000	1,6521	1.022.370,01	4,3460	
5.005	ENVOLTORIO	PC	30,8 Dia(s)	51.530,0	0,000	0,6716	34.605,00	0,1471	
6.001	TRASEIRO BOVINO DESOSSADO CONGELADO	CX	37,0 Dia(s)	210,0	5.088,278	4,6251	23.534,00	0,1000	
6.002	DIANTEIRO BOVINO DESOSSADO CONGELADO	CX	40,0 Dia(s)	410,0	10.039,848	4,6076	46.259,12	0,1966	
6.003	PICANHA BOVINA CONGELADA	CX	21,5 Dia(s)	52,0	904,340	21,8728	19.780,43	0,0841	
6.005	FILE MIGNON BOVINO CONGELADO	CX	15,4 Dia(s)	480,0	9.876,777	15,0412	148.558,18	0,6315	
6.006	COXAO DURO BOVINO CONGELADO	CX	17,0 Dia(s)	86,0	1.769,486	8,2818	14.654,56	0,0623	
6.008	PATINHO BOVINO CONGELADO	CX	18,2 Dia(s)	143,0	2.947,810	8,1857	24.129,93	0,1026	
6.009	LAGARTO BOVINO CONGELADO	CX	38,4 Dia(s)	347,0	7.407,887	11,1711	82.754,43	0,3518	
6.011	CONTRA FILE BOVINO CONGELADO	CX	14,8 Dia(s)	257,0	5.237,389	10,6350	55.699,82	0,2368	
6.013	ALCATRA BOVINA CONGELADA	CX	36,0 Dia(s)	2.001,0	40.740,160	13,3068	542.119,70	2,3045	
6.015	BANANINHA BOVINA CONGELADA	CX	13,9 Dia(s)	64,0	1.070,620	7,4366	7.961,72	0,0338	
6.016	CORDAO FILE MIGNON BOVINO CONGELADO	CX	1,5 Dia(s)	31,0	579,010	7,9598	4.608,80	0,0196	
6.017	ACEM BOVINO CONGELADO	CX	12,8 Dia(s)	222,0	4.802,408	6,7622	32.474,87	0,1380	
6.018	PONTA DE PEITO BOVINO CONGELADO	CX	15,4 Dia(s)	386,0	8.360,115	6,6644	55.715,39	0,2368	
6.019	FRALDAO BOVINO CONGELADO	CX	12,6 Dia(s)	360,0	7.507,023	7,8239	58.734,48	0,2497	
6.020	ALCATRINHA BOVINA CONGELADA	CX	13,6 Dia(s)	9,0	178,150	7,6891	1.369,82	0,0058	
6.021	PALETA BOVINA CONGELADA	CX	14,8 Dia(s)	416,0	8.873,162	6,6097	58.648,80	0,2493	
6.025	COXAO MOLE BOVINO CONGELADO	CX	23,7 Dia(s)	512,0	10.650,877	10,0210	106.732,46	0,4537	
6.027	BISTECA BOVINA CONGELADA	CX	17,1 Dia(s)	13,0	216,200	7,7216	1.669,41	0,0071	
6.028	TRASEIRO BOVINO DESOSSADO RESFRIADO	CX	34,8 Dia(s)	159,0	3.686,519	8,6975	32.063,33	0,1363	
6.029	DIANTEIRO BOVINO DESOSSADO RESFRIADO	CX	40,3 Dia(s)	126,0	2.769,503	8,4022	23.269,78	0,0989	
6.030	PICANHA BOVINA RESFRIADA	CX	22,0 Dia(s)	139,0	2.595,024	12,2739	31.851,12	0,1354	
6.032	FILE MIGNON BOVINO RESFRIADO	CX	24,2 Dia(s)	91,0	1.868,730	10,9419	20.447,44	0,0869	
6.033	COXAO DURO BOVINO RESFRIADO	CX	25,1 Dia(s)	320,0	7.124,035	10,7921	76.883,19	0,3268	
6.035	PATINHO BOVINO RESFRIADO	CX	25,2 Dia(s)	303,0	6.659,115	10,8014	71.927,69	0,3058	
6.036	LAGARTO BOVINO RESFRIADO	CX	25,6 Dia(s)	16,0	329,390	9,0122	2.968,53	0,0126	
6.038	CONTRA FILE BOVINO RESFRIADO	CX	24,8 Dia(s)	473,0	10.293,583	10,7928	111.096,23	0,4723	
6.040	ALCATRA BOVINA RESFRIADA	CX	24,4 Dia(s)	333,0	7.484,395	10,8731	81.378,87	0,3459	
6.041	ARANHA BOVINA RESFRIADA	CX	19,1 Dia(s)	5,0	84,400	7,3751	622,46	0,0026	
6.042	BANANINHA BOVINA RESFRIADA	CX	22,5 Dia(s)	55,0	936,950	9,4167	8.823,00	0,0375	
6.043	CORDAO FILE MIGNON BOVINO RESFRIADO	CX	16,6 Dia(s)	5,0	89,280	8,0000	714,24	0,0030	
6.045	PONTA DE PEITO BOVINA RESFRIADA	CX	15,0 Dia(s)	1,0	10,000	7,0000	70,00	0,0003	
6.046	FRALDAO BOVINO RESFRIADO	CX	24,8 Dia(s)	84,0	1.930,148	5,7049	11.011,32	0,0468	
6.047	ALCATRINHA BOVINA RESFRIADA	CX	15,0 Dia(s)	5,0	81,330	7,4137	602,96	0,0026	
6.048	PALETA BOVINA RESFRIADA	CX	21,0 Dia(s)	2,0	46,000	7,0000	322,00	0,0014	
6.051	ALCATRA COMPLETA BOVINA RESFRIADA	CX	5,0 Dia(s)	7,0	132,700	11,4335	1.517,23	0,0064	
6.052	COXAO MOLE BOVINO RESFRIADO	CX	24,7 Dia(s)	606,0	12.715,090	10,7412	136.575,30	0,5806	
6.054	BISTECA BOVINA RESFRIADA	CX	4,0 Dia(s)	1,0	15,370	7,5003	115,28	0,0005	
6.056	MUSCULO DO TRASEIRO DE BOVINO RESFRIADO	CX	28,0 Dia(s)	15,0	350,280	8,1922	2.869,56	0,0122	
Total Geral		(77)	23,8 Dia(s)	168.857,0	5.296.199,353		23.524.578,13	100,0000	

Figura 10: Relatório de receita total do período de julho a dezembro 2012

Fonte: Frigorífico adaptado pelo autor (2012)

APÊNDICES

APÊNDICE A

Os Quadros 01 a 06 demonstram os dados coletados na empresa referente ao consumo de energia elétrica pelos maquinários do setor de miúdos.

Consumo máquinas mês 07	
kw/h = 0,327297477	
Consumo centrífuga (369,29123) triparia R\$/mês	120,868
Consumo lixador (130,7429) mocotó R\$/mês	42,792
Consumo arrancador (130,7429) mocotó R\$/mês	42,792
Consumo centrífuga (600,7306) miúdos R\$/mês	196,618
Consumo maq. Bater bucho gde (1458,537) R\$/mês	477,375
Consumo maq. Bater bucho pqn (889,9211) R\$/mês	291,269
Consumo exaustor bucharia (191,1283) R\$/mês	62,556
Consumo maquinário miúdos/mês	1.234,269
Percentual em relação ao total consumido	7,154

Quadro 01: Consumo máquinas mês julho 2012

Fonte: Frigorífico adaptado pelo autor (2012)

Consumo máquinas mês 08	
kw/h = 0,312664842	
Consumo centrífuga (369,29123) triparia R\$/mês	115,464
Consumo lixador (130,7429) mocotó R\$/mês	40,879
Consumo arrancador (130,7429) mocotó R\$/mês	40,879
Consumo centrífuga (600,7306) miúdos R\$/mês	187,827
Consumo maq. Bater bucho gde (1458,537) R\$/mês	456,033
Consumo maq. Bater bucho pqn (889,9211) R\$/mês	278,247
Consumo exaustor bucharia (191,1283) R\$/mês	59,759
Consumo maquinário miúdos/mês	1.179,088
Percentual em relação ao total consumido	6,071

Quadro 02: Consumo máquinas mês agosto 2012

Fonte: Frigorífico adaptado pelo autor (2012)

Consumo máquinas mês 09	
kw/h = 0,330879777	
Consumo centrífuga (369,29123) triparia R\$/mês	122,191
Consumo lixador (130,7429) mocotó R\$/mês	43,260
Consumo arrancador (130,7429) mocotó R\$/mês	43,260
Consumo centrífuga (600,7306) miúdos R\$/mês	198,770
Consumo maq. Bater bucho gde (1458,537) R\$/mês	482,600
Consumo maq. Bater bucho pqn (889,9211) R\$/mês	294,457
Consumo exaustor bucharia (191,1283) R\$/mês	63,240
Consumo maquinário miúdos/mês	1.247,779
Percentual em relação ao total consumido	6,767

Quadro 03: Consumo máquinas mês setembro 2012

Fonte: Frigorífico adaptado pelo autor (2012)

APÊNDICE B

Consumo máquinas mês 10	
kw/h = 0,329016168	
Consumo centrífuga (369,29123) tripária R\$/mês	121,503
Consumo lixador (130,7429) mocotó R\$/mês	43,017
Consumo arrancador (130,7429) mocotó R\$/mês	43,017
Consumo centrífuga (600,7306) miúdos R\$/mês	197,650
Consumo maq. Bater bucho gde (1458,537) R\$/mês	479,882
Consumo maq. Bater bucho pqn (889,9211) R\$/mês	292,798
Consumo exaustor bucharia (191,1283) R\$/mês	62,884
Consumo maquinário miúdos/mês	1.240,751
Percentual em relação ao total consumido	6,813

Quadro 04: Consumo máquinas mês Outubro 2012

Fonte: Frigorífico Adaptado pelo autor (2012)

Consumo máquinas mês 11	
kw/h = 0,339267489	
Consumo centrífuga (369,29123) tripária R\$/mês	120,868
Consumo lixador (130,7429) mocotó R\$/mês	42,792
Consumo arrancador (130,7429) mocotó R\$/mês	42,792
Consumo centrífuga (600,7306) miúdos R\$/mês	196,618
Consumo maq. Bater bucho gde (1458,537) R\$/mês	477,375
Consumo maq. Bater bucho pqn (889,9211) R\$/mês	291,269
Consumo exaustor bucharia (191,1283) R\$/mês	62,556
Consumo maquinário miúdos/mês	1.234,269
Percentual em relação ao total consumido	5,737

Quadro 05: Consumo máquinas mês novembro 2012

Fonte: Frigorífico adaptado pelo autor (2012)

Consumo máquinas mês 12	
kw/h = 0,380851966	
Consumo centrífuga (369,29123) tripária R\$/mês	140,645
Consumo lixador (130,7429) mocotó R\$/mês	49,794
Consumo arrancador (130,7429) mocotó R\$/mês	49,794
Consumo centrífuga (600,7306) miúdos R\$/mês	228,789
Consumo maq. Bater bucho gde (1458,537) R\$/mês	555,487
Consumo maq. Bater bucho pqn (889,9211) R\$/mês	338,928
Consumo exaustor bucharia (191,1283) R\$/mês	72,792
Consumo maquinário miúdos/mês	1.436,228
Percentual em relação ao total consumido	6,057

Quadro 06: Consumo máquinas mês dezembro 2012

Fonte: Frigorífico adaptado pelo autor (2012)

APÊNDICE C

Nos Quadros 07 a 12 são dispostos os valores da coleta referente à mão de obra direta.

Mão de obra direta mês 07	
Salário 10 funcionários	7.168,74
Férias	680,67
1/3 de férias	226,89
13 salário	680,67
Insalubridade	999,35
Gratificação	60,00
INSS (23,840%)	2.092,33
SAT (5,8%)	509,03
FGTS	702,11
Total de mão de obra direta	13.119,80

Quadro 07: Mão de obra direta mês julho 2012

Fonte: Frigorífico Adaptado pelo autor (2012)

Mão de obra direta mês 08	
Salário 10 funcionários	6.641,00
Férias	651,55
1/3 de férias	217,18
13 salário	651,55
Insalubridade	1.177,65
Gratificação	200,00
INSS (23,840%)	1.826,04
SAT (5,8%)	444,25
FGTS	612,75
Total de mão de obra direta	12.421,98

Quadro 08: Mão de obra direta mês agosto 2012

Fonte: Frigorífico Adaptado pelo autor (2012)

Mão de obra direta mês 09	
Salário 09 funcionários	6.458,05
Férias	625,94
1/3 de férias	208,65
13 salário	625,94
Insalubridade	1.053,26
Gratificação	0,00
INSS (23,840%)	1.809,40
SAT (5,8%)	440,20
FGTS	607,16
Total de mão de obra direta	11.828,60

Quadro 09: Mão de obra Direta mês setembro 2012

Fonte: Frigorífico adaptado pelo autor (2012)

APÊNDICE D

Mão de obra direta mês 10	
Salário 09 funcionários	6.531,14
Férias	627,19
1/3 de férias	209,07
13 salário	627,20
Insalubridade	995,20
Gratificação	200,00
INSS (23,840%)	1.869,11
SAT (5,8%)	454,73
FGTS	627,19
Total de mão de obra direta	12.140,83

Quadro 10: Mão de obra direta mês outubro 2012

Fonte: Frigorífico adaptado pelo autor (2012)

Mão de obra direta mês 11	
Salário 09 funcionários	6.482,93
Férias	625,94
1/3 de férias	208,65
13 salário	625,94
Insalubridade	1.028,38
Gratificação	120,00
INSS (23,840%)	1.850,89
SAT (5,8%)	450,29
FGTS	621,08
Total de mão de obra direta	12.014,10

Quadro 11: Mão de obra direta mês novembro 2012

Fonte: Frigorífico adaptado pelo autor (2012)

Mão de obra direta mês 12	
Salário 11 funcionários	8.005,260
Férias	757,296
1/3 de férias	252,432
13 salário	757,296
Insalubridade	1.082,290
DSR	14,080
Hora extra	69,310
Gratificação	120,000
INSS (23,840%)	2.232,320
SAT (5,8%)	543,080
FGTS	642,930
Total de mão de obra direta	14.476,294

Quadro 12: Mão de obra direta mês dezembro 2012

Fonte: Frigorífico adaptado pelo autor (2012)

APÊNDICE E

Os dados coletados com mão de obra indireta estão demonstrados através dos quadros 13 a 18.

Mão de obra indireta mês 07	
Salário	6.163,50
Férias	513,63
1/3 de férias	171,21
13 salário	513,63
Insalubridade	0,00
Gratificação	0,00
INSS (23,840%)	1.469,36
SAT (5,8%)	357,47
FGTS	493,07
Total de mão de obra indireta	9.681,87
Percentual de miúdos em relação ao total produzido = 23,741%	2.298,52

Quadro 13: Mão de obra indireta mês julho 2012

Fonte: Frigorífico adaptado pelo autor (2012)

Mão de obra indireta mês 08	
Salário	7.245,27
Férias	603,77
1/3 de férias	201,26
13 salário	603,77
Insalubridade	0,00
Gratificação	0,00
INSS (23,840%)	1.570,09
SAT (5,8%)	381,98
FGTS	526,81
Total de mão de obra indireta	11.132,95
Percentual de miúdos em relação ao total produzido = 20,363%	2.267,00

Quadro 14: Mão de obra indireta mês agosto 2012

Fonte: Frigorífico adaptado pelo autor (2012)

APÊNDICE F

Mão de obra indireta mês 09	
Salário	6.728,24
Férias	560,69
1/3 de férias	186,90
13 salário	560,69
Insalubridade	0,00
Gratificação	0,00
INSS (23,840%)	1.604,01
SAT (5,8%)	390,23
FGTS	538,23
Total de mão de obra indireta	10.568,99
Percentual de miúdos em relação ao total produzido = 22,741%	2.403,51

Quadro 15: Mão de obra indireta mês setembro 2012

Fonte: Frigorífico adaptado pelo autor (2012)

Mão de obra indireta mês 10	
Salário	6.786,45
Férias	565,54
1/3 de férias	188,51
13 salário	565,54
Insalubridade	0,00
Gratificação	0,00
INSS (23,840%)	1.617,88
SAT (5,8%)	393,60
FGTS	542,90
Total de mão de obra indireta	10.660,42
Percentual de miúdos em relação ao total produzido = 19,766%	2.107,12

Quadro 16: Mão de obra indireta mês outubro 2012

Fonte: Frigorífico adaptado pelo autor (2012)

APÊNDICE G

Mão de obra indireta mês 11	
Salário	6.583,51
Férias	548,62
1/3 de férias	182,88
13 salário	548,62
Insalubridade	0,00
Gratificação	0,00
INSS (23,840%)	1.569,49
SAT (5,8%)	381,84
FGTS	526,66
Total de mão de obra indireta	10.341,62
Percentual de miúdos em relação ao total produzido = 17,509%	1.810,73

Quadro 17: Mão de obra indireta mês novembro 2012

Fonte: Frigorífico adaptado pelo autor (2012)

Mão de obra indireta mês 12	
Salário	6.743,87
Férias	561,99
1/3 de férias	187,33
13 salário	561,99
Insalubridade	0,00
Gratificação	0,00
INSS (23,840%)	1.607,73
SAT (5,8%)	391,14
FGTS	539,48
Total de mão de obra indireta	10.593,53
Percentual de miúdos em relação ao total produzido = 20,587%	2.180,86

Quadro 18: Mão de obra indireta mês dezembro de 2012

Fonte: frigorífico adaptado pelo autor (2012)

APÊNDICE H

Os gastos com depreciação mensais estão evidenciados nos quadros 19 a 20.

Depreciação imobilizado miúdos - direto					
BENS	CLASSIF.	VALOR	% DEPREC.	ANUAL	MENSAL
Móveis e utensílios	Direto	14.400,00	10,00%	1.440,00	120,00
Equipamentos de informática	Direto	7.930,00	20,00%	1.586,00	132,17
Máquinas e equipamentos	Direto	16.800,00	10,00%	1.680,00	140,00
TOTAL		39.130,00		4.706,00	392,17

Quadro 19: Depreciação imobilizado mensal custos diretos

Fonte: Frigorífico adaptado pelo autor (2012)

Depreciação imobilizado miúdos - indireto					
BENS	CLASSIF.	VALOR	% DEPREC.	ANUAL	MENSAL
Câmara fria/caldeira	indireta	331.000,00	10,00%	33.100,00	2.758,33
TOTAL		331.000,00		33.100,00	2.758,33
Rateio pela quantidade produzida					
			MÊS	% PRODUZ.	VALOR
			Julho	23,74%	654,85
			Agosto	20,36%	561,67
			Setembro	22,74%	627,27
			Outubro	19,77%	545,21
			Novembro	17,51%	482,95
			Dezembro	20,59%	567,85

Quadro 20: Depreciação imobilizado mensal custos indiretos

Fonte: Frigorífico adaptado pelo autor (2012)